ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ

ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಗಾಗಿ ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಸಾದರಪಡಿಸಿದ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ

ಸಂಶೋಧಕರು

ಬಿ.ಮಂಜುಳಾ

ಹಿರಿಯಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು

ಥಿಯೋಸಾಫಿಕಲ್ ಮಹಿಳಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ

ಹೊಸಪೇಟೆ ೫೮೩.೨೦೧

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ

ಹಿರಿಯಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು

ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ ೫೮೩ ೨೭೬



ಭಾಷಾ ನಿಕಾಯ

ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ ೫೮೩ ೨೭೬

೨೦೦೩

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ

ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಗಾಗಿ ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಸಾದರಪಡಿಸಿದ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ

ಸಂಶೋಧಕರು

ಬಿ. ಮಂಜುಳಾ
ಹಿರಿಯಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು
ಥಿಯೋಸಾಫಿಕಲ್ ಮಹಿಳಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ
ಹೊಸಪೇಟೆ - ೫೮೩ ೨೦೧

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

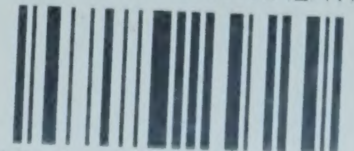
ಡಾ. ಕೆ. ರವೀಂದ್ರನಾಥ
ಹಿರಿಯಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು
ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ - ೫೮೩ ೨೭೬



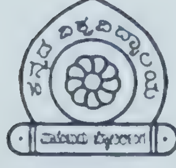
ಭಾಷಾ ನಿಕಾಯ

ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ - ೫೮೩ ೨೭೬

೨೦೦೩







ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ ೫೮೩ ೨೭೬

ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ
ಹಿರಿಯಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು
ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ

ದೃಢೀಕರಣ ಪತ್ರ

ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿ.ಮಂಜುಳಾ ಇವರು **'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ'** ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ನನ್ನ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಭಾಷಾ ನಿಕಾಯದ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಾದರಪಡಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಈ ಮೊದಲು ಇವರು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ದೃಢೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

(ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ)
ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ದಿನಾಂಕ : ೨೯.೧೨.೨೦೦೩
ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ

'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ' ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಭಾಷಾ ನಿಕಾಯದ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಾದರಪಡಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಈ ಮೊದಲು ನಾನು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ದಿನಾಂಕ : ೨೯.೧೨.೨೦೦೩
ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

(ಬಿ.ಮಂಜುಳಾ)
ಸಂಶೋಧಕರು

ಅರಿಕೆ

ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜ್ಞಾನಶಿಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮುಚ್ಚಯ ಗ್ರಂಥಗಳಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಇವುಗಳ ರಚನೆಕಾರರು ಕವಿಗಳೂ ಹೌದು, ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರೂ ಹೌದು. ಅಂದರೆ ಕಲಾತ್ಮಕ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯ ಸೌಂದರ್ಯಪ್ರಜ್ಞೆ ಮತ್ತು ವಾಸ್ತವಿಕ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜೀವನ ಪ್ರಜ್ಞೆಯಿಂದ ಒಟ್ಟು ಸಮಾಜಜೀವನದ ಬದುಕು ಇಲ್ಲಿ ಎರಕಹೊಯ್ದಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳ ಅಧ್ಯಯನವೆಂದರೆ ಆಯಾಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿದ್ದ ಜೀವನಪದ್ಧತಿಯ ಅಧ್ಯಯನವೇ ಆಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ ಆ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಒಂದು ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡವಲ್ಲಿ ಒನೇ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ; ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಹಾಗೂ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣಗಳಂತಹ ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ ಕಾವ್ಯ, ವಚನ, ಕೀರ್ತನ, ಶಾಸನ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪಗಳ ಕುರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತು ಮಹತ್ವ ಮನವರಿಕೆ ಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮನವರಿಕೆಯನ್ನು ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಯ ನೆಪದಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ನೀಡಿದ್ದು "ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ".

ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದಂತಹ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳಂತಹ ಪ್ರಾಚೀನ ಆಕರ-ಪರಿಕರಗಳ ಜ್ಞಾನ ಅವಶ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕು. ಹೀಗಾಗಿ ಆ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುತ್ತಿರುವ ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ ಅವರು ಈ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರಾಗಿರುವುದು ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೊಂದು ಪರಿಪೂರ್ಣತೆ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿದೆ. ಅಧ್ಯಯನದ ರೂಪರೇಷೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಟ್ಟು ಬರವಣಿಗೆಯನ್ನು ತಿದ್ದಿ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ಚೌಕಟ್ಟಿಗೆ ತರುವಲ್ಲಿ ಅವರ ನೆರವು ನಿರಂತರವಾಗಿ ನನ್ನ ಹಿಂದೆ ನಿಂತು ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ. ಅವರಿಗೆ ನನ್ನ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು.

ಕನ್ನಡ ಸಂಶೋಧನಾಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಪೇಕ್ಷಿತ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬೆಳಕಿಗೆ ತರುವಲ್ಲಿ ನಿಗಾಯಿಟ್ಟು ದುಡಿಯುತ್ತಿರುವ ಕೆಲವೇ ವಿದ್ವಾಂಸರಲ್ಲಿ ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಅವರು ಒಬ್ಬರು. ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಷಯವನ್ನು ಆಯ್ಕೆಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವರು ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಅಂದಿನ ಕುಲಪತಿಗಳಾಗಿದ್ದರು. ಕಾವ್ಯ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ನಾವು ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬ ವಿಷಯದ ಮೇಲೆ ಏಕೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಬಾರದು? ಎಂದು ವಿಷಯ ಸೂಚಿಸಿ ಉಪಕರಿಸಿದ ಅವರಿಗೆ ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟ ಈಗಿನ ಕುಲಪತಿಗಳಾದ ಡಾ. ಎಚ್.ಜೆ.ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡರಿಗೂ, ಕುಲಸಚಿವರಾದ ಡಾ. ಕೆ.ವಿ.ನಾರಾಯಣ, ಅಧ್ಯಯನಾಂಗದ ನಿರ್ದೇಶಕರಾದ ಡಾ. ಕರೀಗೌಡ ಬೀಚನಹಳ್ಳಿ ಅವರಿಗೂ ನನ್ನ ನಮನಗಳು.

ಮೇಲಿಂದ ಮೇಲೆ ಸಂಶೋಧನಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಂಡು ಸಮೂಹಚರ್ಚೆ, ಅಧ್ಯಯನ ಕಮ್ಮಟಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗದ ಅಧ್ಯಾಪಕ ಬಳಗ ಸಂಶೋಧನಾಸಕ್ತಿಗೆ ಪೂರಕ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯರಾದ ಪ್ರೊ. ಎ.ವಿ.ನಾವಡ, ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಾದ ಡಾ. ವೀರೇಶ ಬಡಿಗೇರ, ಪ್ರವಾಚಕರಾದ ಡಾ. ಎಫ್.ಟಿ.ಹಳ್ಳಿಕೇರಿ, ಅಧ್ಯಾಪಕರಾದ ಡಾ. ಎಸ್.ಎಸ್.ಅಂಗಡಿ ಹಾಗೂ ಎಸ್.ಆರ್.ಚನ್ನವೀರಪ್ಪ ಅವರ ಸಹಕಾರಕ್ಕೆ ಋಣಿಯಾಗಿದ್ದೇನೆ.

ನನ್ನ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ನಾಡಿನ ವಿದ್ವತ್ ಪತ್ರಿಕೆಗಳನ್ನು, ವಿದ್ವಾಂಸರ ಹೇಳಿಕೆ ಮತ್ತು ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಅಂಥವರಲ್ಲಿ ಕಿ.ರಂ.ನಾಗರಾಜ್, ಎಸ್.ಶಿವಣ್ಣ, ಡಾ. ವೀರಣ್ಣ ರಾಜೂರ, ಡಾ. ವೈ.ಸಿ. ಭಾನುಮತಿ, ಡಾ. ಬಸವರಾಜ ಮಲಶೆಟ್ಟಿ ಮುಂತಾದವರ ನೆರವನ್ನು ನೆನೆಯುವುದು ನನ್ನ ಕರ್ತವ್ಯವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಅನುಮತಿ ನೀಡಿದ ನಾನು ದುಡಿಯುತ್ತಿರುವ ಥಿಯೋಸಾಫಿಕಲ್ ಮಹಿಳಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯದ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಹಾಗೂ ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿಯವರಿಗೆ, ಪ್ರಬಂಧದ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಕರಿಸಿದ ಶ್ರೀಮತಿ ಎಚ್.ಪಂಕಜ ಹಾಗೂ ಡಾ. ಜಾಜಿ ದೇವೇಂದ್ರಪ್ಪನವರಿಗೆ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು.

ತಮ್ಮೆಲ್ಲ ಸುಖ, ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಮಕ್ಕಳ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸಕ್ಕಾಗಿ ಧಾರೆಯೆರೆದು ಪೋಷಿಸಿ, ಬೆಳೆಸಿ ಬದುಕಿಗೆ ನೆಲೆಕೊಟ್ಟವರು ನನ್ನ ಪೂಜ್ಯ ತಂದೆಯವರಾದ ಡಾ. ಬಿ.ಕೊಟ್ರಬಸಪ್ಪ ಹಾಗೂ ತಾಯಿ ಶಿವಮ್ಮ ಅವರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಅಧ್ಯಯನದುದ್ದಕ್ಕೂ ಪ್ರೇರಕಶಕ್ತಿಯಾಗಿ ಸಹಕರಿಸಿದ ಪತಿ ಬಿ.ಎಚ್.ಕರಿಬಸಪ್ಪನವರಿಗೂ ಚಿರಋಣಿಯಾಗಿದ್ದೇನೆ. ಡಿ.ಟಿ.ಪಿಯಂಥ ಶ್ರಮಸಾಧ್ಯವಾದ ಕೆಲಸವನ್ನು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಪೂರೈಸಿದ ರಚನಾ ಗ್ರಾಫಿಕ್ಸ್‌ನ ಮಹಾಪೋಷಕರಾದ ಶ್ರೀ ಸೋಮನಾಥ ಕುಡುತಿನಿ, ಜೆ.ಎಂ.ವಿ.ನಂದೀಶ ಅವರಿಗೂ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು.

ಬಿ.ಮಂಜುಳಾ

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ

ಪರಿವಿಡಿ

೧

ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ ಹಾಗೂ ಸ್ವರೂಪ



ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ ಹಾಗೂ ಸ್ವರೂಪ

ಉದ್ದೇಶ

ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಕಲೆ ಮತ್ತು ಜೀವನಕಲೆಯನ್ನಾಗಿ ಭಾವಿಸಿದ್ದ ಕಾರಣ ಕಾವ್ಯಕೃತಿಗಳು ಕಲೆಗಳಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಜೀವನಕಲೆಗಳಾಗಿ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದವು. ಅದರಲ್ಲೂ ಕನ್ನಡ ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಉಪಜೀವನದ ಸಾಧನಗಳಾಗಿ, ಮನುಷ್ಯನ ಮೂಲಭೂತ ಅಗತ್ಯಗಳ ಸಾಧನಗಳಾಗಿ ನಿರ್ಮಾಣಗೊಂಡವು. ಕಾರಣ ಕಾವ್ಯದ ಹೊದಿಕೆಯಾಗಿ ಛಂದ:ಶಾಸ್ತ್ರ, ಭಾಷೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ನಿಯಂತ್ರಣವಾಗಿ ವ್ಯಾಕಾರಣಶಾಸ್ತ್ರ, ಸಾಹಿತ್ಯದ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಸೌಂದರ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಂತೆ ಮಾನವಾದಿಯಾಗಿ ಗಜ, ಕುದುರೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ರೋಗ-ರುಜಿನಗಳಿಗೆ ಕಾರಣ ಮತ್ತು ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ, ಹಯಶಾಸ್ತ್ರಗಳಂಥ ಕೃತಿಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. ಮನುಷ್ಯನ ಮನ:ಶ್ಯಾಸ್ತ್ರೀಯ ಭಾಗವಾಗಿ ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಇತ್ಯಾದಿ ರಚನೆಗೊಂಡವು. ಹಾಗೆಯೇ ಅಡಿಗೆ, ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ.

ಮೇಲಿನ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿನೋಡಿದರೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಸ್ತಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮಿಕ್ಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಿಗಿಂತ ವ್ಯಾಪಕವಾದುದು. ಯಾಕೆಂದರೆ ಅಲಂಕಾರ, ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸು ಕಾವ್ಯದ ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಗೋಚರಿಸುತ್ತವೆ. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು ರೋಗನಿಷ್ಠ ಮನುಷ್ಯ-ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ಇವೆಲ್ಲವುಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಬದುಕಿದ ಸಮಸ್ತ ಜನಸಮುದಾಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿರುವಂಥದ್ದು. ಈ ಆಶಯವೇ ಪಠ್ಯ (Text) ಮತ್ತು ಆ ಪಠ್ಯರಚನೆಯ ಸಂದರ್ಭ (Contex) ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತೇವೆ. ಕಾರಣ ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದ ನಾಲ್ಕು ದಾನಗಳಾದ ಆಹಾರ, ಅಭಯ, ಭೈಷಜ್ಯ ಮತ್ತು ಶಾಸ್ತ್ರದಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪದಾನಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಸ್ಥಾನ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಮನಗಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಲೌಕಿಕ ಮತ್ತು ಅಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ, ಇವುಗಳ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಸಂಪಾದನೆ ತೃಪ್ತಿಕರವಾಗಿದೆನಿಸಿದರೂ ಅಧ್ಯಯನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ

ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವಷ್ಟು ನಡೆದಿಲ್ಲ. ಮಧ್ಯಕಾಲೀನ ಕನ್ನಡಿಗರ ಲೋಕವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ತಮ್ಮೊಡಲಲ್ಲಿ ಅಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಇವುಗಳ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಭಟ್ಟಾಕಳಂಕ 'ಶಬ್ದಾಗಮಯುಕ್ತ್ಯಾಗಮ ಪರಮಾಗಮ ವಿಷಯಾಣಾಂ ತಥಾ ಕಾವ್ಯನಾಟಕಾಲಂಕಾರ ಕಲಾಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಾಣಾಂ ಚ ಬಹುನಾಂ ಗ್ರಂಥನಾಮಪಿ ಭಾಷಕೃತಾನಾಮುಪಲಭ್ಯಮಾನಾತ್ವಾತ್' ಎಂಬ ಮಾತುಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಇಂತಹ ಲೋಕವ್ಯವಹಾರದ ಕೃತಿಗಳು ನಮ್ಮ ಶಿಕ್ಷಣದ ಪಠ್ಯಗಳಾಗಿ ಪರಿಚಯವಾಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರ, ಛಂಧ:ಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ವ್ಯಾಕರಣ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಂಥ ವಿಷಯಗಳು ಮಾತ್ರ ಅಧ್ಯಯನದ ಪರಿಧಿಗೆ ಒಳಗಾದವು. ಹೀಗಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಇದು ಒಂದು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಅನೇಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಪುಷ್ಟಿಗೊಂಡಿದೆ. ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಸೂಪದ ಪ್ರತಿಪಾದನೆ, ಪ್ರಮಾಣ, ಅನ್ವೇಷಣೆ, ದರ್ಶನ, ನಿಷ್ಕರ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾಡುವಂಥದ್ದು. ರಚನೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕಂದ, ಸಾಂಗತ್ಯ, ಷಟ್ಪದಿಯಂಥ ದೇಶಿಮಟ್ಟುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವಂಥದ್ದು. ಪರಿಸರ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆಯನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವಂಥದ್ದು. ಭಾಷಾದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ರಾಚನಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವವುಳ್ಳದ್ದು. ಈ ಎಲ್ಲಾ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣ-ಲಕ್ಷಣವುಳ್ಳ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದೆಂದರೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಈ ಮೇಲಿನ ಒಟ್ಟಂದದಂಶಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಸವಿರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರದ ಒಂದು ಭಾಗವಾದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಒಂದು ಕೃತಿಯು ಇಲ್ಲವೆ ಹಲವು ಲೇಖನಗಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೊಳಗಾಗಿವೆ. ಕಾರಣ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬಂಥಹ ಪೂರ್ಣಪ್ರಮಾಣದ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿರುವುದು ಈ ಪ್ರಬಂಧದ ಮತ್ತೊಂದು ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ.

ಹಲವು ಅಂತರ್ ಶಿಸ್ತೀಯ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರಣೆಯಾಗುವ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಅಧ್ಯಯನದ ಅಗತ್ಯತೆಗೆ ಪ್ರಸ್ತುತತೆ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಜನರ ಅಭಿರುಚಿಯನ್ನು, ಆಕಾಂಕ್ಷೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ, ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರ ಸರಕುಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಪರಿಸರವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ, ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಆಹಾರದ ಹೆಸರು, ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಪರಿಕರಗಳ ಹೆಸರು ಮುಂತಾದವು ಭಾಷಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯನ್ನು, ಇಂತಹ ಭಾಷಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯಿಂದ ಜನವರ್ಗದ ಸಂವೇದನೆಗಳನ್ನು ಅರಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಮುಂದುವರಿದು ವಿಕೇಂದ್ರೀಕರಣದ ಆಶಯದಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ನಮಗೆ ಅವಿಭಕ್ತಪ್ರಜ್ಞೆಯು ಮರೆಯಾಗುತ್ತಲಿದೆ. ಇಂಥ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಾಮೂಹಿಕತೆ, ಭಾವನಾತ್ಮಕತೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಸುವಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಂತಹ ಕೃತಿಗಳ ಪರೋಕ್ಷ-ಅಪರೋಕ್ಷ ವಿಚಾರಗಳು ಅಧ್ಯಯನ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿವೆ. ಜಾತ್ರೆ-ಉತ್ಸವಗಳ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣುವುದರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಹಬ್ಬದ ಎಲ್ಲ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಊರಿಗೆ ಊರೇ ಪೇರೆ ದುಡಿದು, ದಣಿದು, ಉಂಡುಟ್ಟು ಸಂತೋಷಪಡುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದನ್ನೇ ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ತನ್ನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಕಲ್ಯಾಣಕಾರ್ಯವೆಂಬುದು ನೆಪಮಾತ್ರ ಬೀಗರು ಬಿಜ್ಜರು ಕೂಡುವುದೇ ನಿಜ' ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಈ ಮಾತನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದಾದರೆ

ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆ-ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಬಹುಕಾಲ ಇಟ್ಟು ಉಣ್ಣುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಓಣಿಯ ಮಹಿಳೆಯರೆಲ್ಲ ಕೂಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗಾಗಿ ಇದೊಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಗುಣಧರ್ಮವನ್ನು ಸಾರುವ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಬಹುಮುಖ್ಯ ಅಧ್ಯಯನವಾಗಿ ಗೋಚರಿಸುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿ ಸಮಾಜೋ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಿಟ್ಟಿನ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವೆಂಬುದನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಮಗದೊಂದು ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ.

ಸ್ವರೂಪ

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ ಎಂಬ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯನ್ನು ನೋಡಿದಾಕ್ಷಣ ಇನೇ ಮಂಗರಸ ವಿರಚಿತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿ ನೆನಪಿಗೆ ಬರುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಅಧ್ಯಯನ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನೊಳಗೊಂಡಂತೆ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ; ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕರ ಲಿಂಗಪುರಾಣ; ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಹಾಗೂ ವಚನ, ಕೀರ್ತನ, ಶಾಸನ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಜನಪದಗಾದೆ-ನಾಣ್ಣುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿರುವ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದ ಅಂಕಗಳನ್ನಿಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡು ಕನ್ನಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಎಂಬ ವ್ಯಾಪಕಾರ್ಥದ ಸ್ವರೂಪ ಈ ಪ್ರಬಂಧಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿದೆ. ಇದು ಪ್ರಬಂಧದ ಉದ್ದೇಶವೂ ಆಗಿದೆ.

ಶಾಸ್ತ್ರ-ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ-ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಸ್ಥೂಲವಾದ ಪರಿಚಯವನ್ನು ಎರಡನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯ ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಗೆಯ ಉಪವರ್ಗೀಕರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಮೊದಲನೆಯದರಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಅರ್ಥ-ಸ್ವರೂಪ-ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಚರ್ಚೆಯಾದ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪದವನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ನಿಘಂಟುಕಾರರ, ಮೀಮಾಂಸಕರ, ಕಾವ್ಯ-ಪುರಾಣಗಳ, ಜನಪದರ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಕ್ರೂಢೀಕರಿಸಿ ಒಂದು ವಿಶಾಲ ಅರ್ಥವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ತಿಳಿಯಪಡಿಸುವ ಸಾಹಿತ್ಯ ನಿರ್ಮಾಣ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಕಾಣದೊರೆಯುವ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕುವನ್ನು ಹೊಂದಿ ರಚನೆಯಾಗಿರುವುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಧರ್ಮ-ತತ್ತ್ವ-ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳೆಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಈ ಬಗೆಯ ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚನೆಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ಆರಂಭಗೊಂಡ ಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಗಳು ಕ್ರಮೇಣವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ೧೨-15ನೇ ಶತಮಾನಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಸಮೃದ್ಧ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡವು. ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಅಭ್ಯಸಿಸಿಯೂ ಸ್ವಂತಿಕೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ನಮ್ಮ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣವಾದ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದರು. ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಕ್ಕಿಂತಲೂ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಮಹತ್ತ್ವ ಮಿಗಿಲೆಂದೇ ಪರಿಭಾವಿಸಿ ಲೋಕಹಿತದ ಆಶಯ ಹೊಂದಿ ಗ್ರಂಥಗಳ ರಚನೆಗೆ ಕೈಹಾಕಿದರು. ಈ ಬಗೆಯ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಹೊಂದಿದ ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಒಂದು ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಎರಡನೆಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದ ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣದೊರೆಯುವುದು ವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ, ಕಾಮ, ಅಶ್ವ, ಗಜ ಮುಂತಾದ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯದಲ್ಲೇ ಸಾಮಾನ್ಯವೈದ್ಯ, ವಿಷವೈದ್ಯ, ಗೋವೈದ್ಯ, ಪುರುಷವೈದ್ಯ, ಸ್ತ್ರೀವೈದ್ಯ, ಬಾಲವೈದ್ಯ, ಅಶ್ವವೈದ್ಯವೆಂಬ ಉಪಶಾಖೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೇ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಶಕುನ, ರಟ್ಟಮತ, ನರಪಿಂಗಲಿ, ಸಾಮುದ್ರಿಕವೆಂಬ ಉಪಶಾಖೆಗಳಿವೆ. ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಕೆಲವು ಗ್ರಂಥಗಳಾದರೂ ದೊರೆತರೆ, ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು ತೀರಾ ವಿರಳ. ಹಾಗೆಯೇ ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೇರ್ಪಡೆಯಾದ ವ್ಯಾಕರಣ, ಅಲಂಕಾರ, ಛಂದಸ್ಸು, ನಿಘಂಟು ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸಿದ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಶಾಸ್ತ್ರವಿಷಯ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸಿದ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸಂಕಲನ ಮಾಡಿವ ಗ್ರಂಥಗಳೂ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿವೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಭಾಷೆಯ ಅನುವಾದ ಕೃತಿಗಳೂ ಇವೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ವಿಶ್ವಕೋಶಗಳೆಂದೇ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು (ವಿಶ್ವಕೋಶ) ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ ಮೂರನ್ನು ಎರಡು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಒಂದನೆಯದು ಸೂಪ-ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಅರ್ಥ-ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಕುರಿತು ನಿಘಂಟುಕಾರರ, ಕವಿಗಳ, ವಿದ್ವಾಂಸರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸೂಪಕ್ಕೆ ಸಮಾನಾರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಕೆಗೊಂಡಿರುವ ಪಾಕ, ಅಟ್ಟು, ಅಡಿಗೆ ಪದಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಸೂಪವನ್ನು ಅರ್ಥೈಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇದನ್ನು ೬೪ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೆಂದು, ಕಲೆಯನ್ನು ವಿದ್ಯೆ ಹಾಗೂ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಪರಿಭಾವಿಸಿರುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ನಂತರದ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬ ಉಪಶೀರ್ಷಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳು ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪವನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಹಾಗೂ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕರ ಲಿಂಗಪುರಾಣವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಂಪರೆ ಕಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ಈ ಕೃತಿಗಳ ಸಾರ್ಥಕತೆಯನ್ನು ವಿವೇಚಿಸಿದ್ದರೆ, ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಸೂಪದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು, ಅಡಿಗೆಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಹಾಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಸೂಪದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿ ಒಂದು ಸಮಗ್ರ ಚರಿತ್ರೆ ಕಟ್ಟಿಕೊಡಲು ಯತ್ನಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ ನಾಲ್ಕು ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ಕೇಂದ್ರಬಿಂದು. ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಧ್ಯಯನದ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಪಿಷ್ಟಪಾಕ, ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು, ಖಾದ್ಯ, ಓಗರಪಾಕ, ಶಾಕಪಾಕ ಹಾಗೂ ಪಾನೀಯಪಾಕ ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗೊಂಡ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ

ಪೂರಕವಾಗಿ ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಕೆಳದಿಬಸವರಸರ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ಸೋಮೇಶ್ವರ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿಯೂ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳನ್ನು, ಜನಪದರ ಆಹಾರಗಳನ್ನು, ಶರಣರ, ದಾಸರ ಪದಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ ಐದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳು, ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪ, ಅಡಿಗೆಪಾತ್ರೆಗಳು ಹಾಗೂ ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವ ಮತ್ತು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಆಹಾರಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಕರಣ-ನಿರಾಕರಣ ನಿಯಮಗಳು ಬೆಳೆದುಬಂದಿವೆ. ಆಯುರ್ವೇದವಂತೂ ಈ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ನೀಡಿದೆ. ಹಾಗೇ ಕೆಲವು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಶರಣರ ವಚನ, ಸರ್ವಜ್ಞನ ತ್ರಿಪದಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಈ ಕುರಿತಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ನಿಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ಕಾಲ, ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವಾಗ ಸೇವಿಸಬೇಕು, ಸೇವಿಸುವಾಗಿನ ವಾತಾವರಣ, ಸೇವಿಸುವ ಪ್ರಮಾಣ, (ಅತಿಯಾದ ಸೇವನೆ, ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಸೇವನೆ), ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಪಾತ್ರೆ, ಬಡಿಸುವ ಉಪಕ್ರಮಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ನಿರಾಕರಣ ಎಂದು ಉಪಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪ, ಒಲೆ, ಬೆಂಕಿ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಕುರಿತ ಪ್ರಾಚೀನರ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಡಿಗೆಪಾತ್ರೆಗಳು ಹಾಗೂ ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವ ಎಂಬ ಉಪವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಬಡಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಊಟ ಮಾಡುವಾಗಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಸಾಮಾಗ್ರಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಎಂದು ಪ್ರಾಚೀನರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ, ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಗೂ ಅವುಗಳ ಮೇಲಿನ ದೈವೀ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಲ್ಲಿ ಆರಾಧನಾ ಮನೋಭಾವನೆ ಜೊತೆಗೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಕುರಿತು ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಗುಣಲಕ್ಷಣ ಕುರಿತು ಪ್ರಾಚೀನರು ಹೊಂದಿದ್ದ ಭಾವನೆಗಳು, ಅದರ ಹಿಂದಿರುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮನೋಭಾವನೆ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ ಆರರಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಕುರಿತಂತೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕ, ಭಾಷಿಕ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಎಂದು ಉಪವರ್ಗೀಕರಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರಗಳು, ವ್ಯಂಜನಗಳು, ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸು, ಪಾನೀಯಗಳು, ಹಬ್ಬದಡಿಗೆ, ಮದುವೆ ಅಡಿಗೆ, ಬಸಿರು-ಬಾಣಂತನ, ತಿಥಿ ಅಡಿಗೆ, ಪಾತ್ರೆ, ಪಡಗ ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಭಿನ್ನತೆ ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ವಿವೇಚಿಸಿದೆ.

ಮೂರನೆಯ ಉಪವಿಭಾಗ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವವಾಗಿದೆ. ಮನುಷ್ಯನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪ್ರಧಾನ ಅಂಶವಾಗಿದ್ದು, ನಾಡಿನ ವಿವಿಧ ಅಂಶಗಳನ್ನು, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಾಯವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ನಾವು ಗುರುತಿಸುವುದು ಸಮೂಹ ಸಮ್ಮತ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನ. ಭಾವೈಕ್ಯತೆಗೆ ಸಹಕರಿಸುವ ಈ ಬಗೆಯ ಸಾಮೂಹಿಕ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಹಬ್ಬ, ಆಚರಣೆ, ಅತಿಥಿಸತ್ಕಾರ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಪಾತ್ರ ಹಾಗೂ ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಸಮಾಲೋಚನೆ ಹಾಗೂ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ಹೊರಬಂದ ಪ್ರಮುಖ ಸಂಗತಿಗಳ ಸಮೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಏಳನೇ ಅಧ್ಯಾಯ ಹೊಂದಿದೆ. ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರಮುಖ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾವ್ಯಗಳು ಹಾಗೂ ಅನುಷಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳು, ಶಾಸನಗಳು, ಜನಪದೀಯ ಅಂಶಗಳು, ಸಂಸ್ಕೃತ ಅನುವಾದ ಕೃತಿಗಳು, ಶರಣರ ವಚನ, ದಾಸರ ಹಾಡು, ಅನುಭಾವಿಗಳ ತತ್ತ್ವಪದಗಳಲ್ಲಿನ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಈ ಅಧ್ಯಯನ ಸೀಮಿತವಾಗಿದ್ದರೂ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಪೂರಕವಾಗಿಯೂ, ತೌಲನಿಕವಾಗಿಯೂ ಅದರಾಚಿನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಈ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ರೂಪ-ಸ್ವರೂಪವಾಗಿದೆ.

❖ ❖

೨

ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ

೨

ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ

೧. ಅರ್ಥ - ಸ್ವರೂಪ - ಪರಂಪರೆ

ಪ್ರಾಚೀನ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇತಿಹಾಸ, ಪುರಾಣ, ಧರ್ಮ, ನೀತಿ, ತತ್ತ್ವ, ವೇದಾಂತ, ವ್ಯವಹಾರಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನಿಘಂಟು, ಮೀಮಾಂಸೆ, ಅಲಂಕಾರ, ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸು ಜೊತೆಗೆ ವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ನಾಡು-ಸಂಸ್ಕೃತಿ-ಧರ್ಮ ದೊಡ್ಡದು ಎಂದು ಭಾವಿಸಿದ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ಸಮಾಜ ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯದ ಕಡೆಗೆ ಗಮನಹರಿಸಿ ಜನರ ಶಾಂತಿ-ನೆಮ್ಮದಿಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಲಿ ಎಂದು - ಈ ಎಲ್ಲ ವಿಷಯಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಲೋಕೋಪಕಾರದಂತಹ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ರಚನೆಗೆ ಕೈಹಾಕಿದರು. ಈ ಕಾರಣವಾಗಿಯೇ "ಧರೆಯೊಳ್ ಸರ್ವಜನೋಪಕಾರಮೆನಲ್ ಈ ಮಂತ್ರೌಷಧಿ ವ್ರಾತಮಂ ನಿರುತಂ ಭಾವಿಸಿ ಪೇಳ್ದ ಮಾನವನೆ ತಾಂ ದೇವಂ ಧರಾಚಕ್ರದೊಳ್"[೧] ಎಂದು ಒಂದನೆ ಮಂಗರಾಜನು ತನ್ನ 'ಖಗೇಂದ್ರಮಣಿ ದರ್ಪಣ'ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಮಾತುಗಳಿಂದ ಜನತೆಗೆ ಉಪಕಾರವಾಗುವ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥ ರಚನೆಗಳು ಮೇಲು ಎಂದು ಕವಿಗಳು ಭಾವಿಸಿದ್ದರು. ಈ ಆಶಯವನ್ನೆ ಕವಿ ರಾಘವಾಂಕ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅರ್ಥವಾಗುವಂತೆ 'ಜನ ಬದುಕಬೇಕೆಂದು ಕಾವ್ಯ ಬರೆಯುತ್ತೇನೆ' ಎಂಬ ಧೋರಣೆಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಅನುಲಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ಈ ಕಾರಣವಾಗಿ ಇಂಥ ಗ್ರಂಥಗಳು ಯಾವುದೇ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಪ್ರಸ್ತುತ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯಲಾಗದು.

ಸುಮಾರು ಹತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದಿಂದ ಆರಂಭಗೊಂಡ ಈ ಬಗೆಯ ಕೃತಿಗಳು ಹನ್ನೆರಡನೆಯ ಶತಮಾನದವರೆಗೆ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ ರಚಿತಗೊಂಡಿವೆ. ನಿತ್ಯಜೀವನಕ್ಕೆ ಸಮೀಪವಾದ ಈ ಬಗೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಿಗೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಸ್ಥಾನಮಾನಗಳು ಲಭ್ಯವಾಗಿವೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಗಣಿಸದೇ ಮಾಡಿದ ಸಾಹಿತ್ಯಚರಿತ್ರೆ ಅಧ್ಯಯನ ಅಪೂರ್ಣವೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಅರ್ಥಸ್ವರೂಪಗಳನ್ನು ಇದೂವರೆಗಿನ ನಿಘಂಟುಕಾರರ, ಮೀಮಾಂಸಕರ ಹಾಗೂ ಕಾವ್ಯ-ಪುರಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿತಗೊಂಡ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಕ್ರೂಢೀಕರಿಸಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ವಿಶಾಲಾರ್ಥವನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಒಂದು ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಅ. ಅರ್ಥ

"ಸಂಸ್ಕೃತದ 'ಶಾಸ್' ಎಂಬ ಧಾತುವಿನಿಂದ 'ಶಾಸನ' ಎಂಬ ಶಬ್ದ ಬಂದಿದೆ. ಮೂಲತಃ ಶಾಸನ ಎಂದರೆ ಆಜ್ಞೆ, ಅಪ್ಪಣೆ ಮಾಡು, ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಹೊರಡಿಸು ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ."[೧] ಪ್ರಜೆಗಳೆಲ್ಲರೂ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ಒಂದು ಸಂಹಿತೆ, ಸಂವಿಧಾನ, ನೀತಿನಿಯಮಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲಂಘಿಸಿದರೆ ಶಿಕ್ಷೆಗೆ ಗುರಿಯಾಗುತ್ತೀರೆಂಬ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ಅರ್ಥವನ್ನು ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಶಾಸನ ಎಂದರೆ ನಿಯಮದ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ, ಶಿಕ್ಷೆ ಅಥವಾ ನಿಗ್ರಹಿಸು ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಋಗ್ವೇದ ಸಂಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹಂಬಲಿಸುವುದು, ಸ್ತುತಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಪ್ರಾರ್ಥಿಸುವುದು ಎಂಬರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೆಲವು ಋಕ್ಕುಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ. 'ಶಾಸನವು ಹಿತೋಪದೇಶವನ್ನು ನೀಡಿ ಅಹಿತಗಳನ್ನು ಪರಿಹಾರ ಮಾಡತಕ್ಕ ಒಂದು ಸಾಧನವಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಋಕ್ಕುಗಳು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ 'ಧರ್ಮೋಪದೇಶ' ಎಂದೂ ಹೇಳಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕ್ರಮೇಣ ಈ ಪದಕ್ಕೆ ಆಜ್ಞೆ, ನಿಯಮ, ಶಿಕ್ಷೆ, ಹಂಬಲಿಸು, ಸ್ತುತಿಸು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಅರ್ಥಗಳು ಬದಲಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗಿರುವುದನ್ನು ಋಗ್ವೇದ ಸಂಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಆಗಮ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಶಬ್ದದ ವ್ಯುತ್ಪತ್ತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ :

"ಶಾಸನಾತ್ ಶಂಸನಾತ್ ಶಾಸ್ತ್ರಂ ಶಾಸ್ತ್ರಮಿತ್ಯಭಿಧೀಯತೇ |
ಶಾಸನಂ ದ್ವಿವಿಧಂ ಪ್ರೋಕ್ತಂ ಶಾಸ್ತ್ರ ಲಕ್ಷಣ ವೇದಿಭಿಃ ||

ಶಾಸ್ = ಆಜ್ಞೆ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಶಂಸ್ = ಪ್ರಕಟಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ವರ್ಣನೆ ಮಾಡುವುದು. ಶಾಸನ ಮಾಡುವ ಶಾಸ್ತ್ರವು ವಿಧಿರೂಪ ಮತ್ತು ನಿಷೇಧರೂಪವೆಂಬುದಾಗಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಶೃತಿ ಮತ್ತು ಸ್ಮೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿತವಾಗಿರುವ ಕಾರ್ಯಗಳು ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಾದವು ಮತ್ತು ನಿಂದಿತವಾದ ಕರ್ಮಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಸರ್ವಥಾ ಹೇಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. (ನಿಷೇಧ)"[೨] ಅಂದರೆ ವಿಧಿ-ನಿಷೇಧಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರದ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಎಂದು ಈ ವಿವರಣೆಯಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

"ಶಾಸನಮಾಜ್ಞೆಯುಂ' ಎಂದು ವಸ್ತುಕೋಶ, 'ಜನರ ಕ್ಷೇಮಕ್ಕಾಗಿಯೂ ಸೌಖ್ಯಕ್ಕಾಗಿಯೂ..... ಯಾವ ಯಾವ ಸಾಧನಗಳೂ ಸಂಧಾನಗಳೂ ಯುಕ್ತವೋ ಅದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗೊತ್ತು ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ' ಎಂದು ರಾಜ್ಯಶಾಸನ"[೩] ದಲ್ಲೂ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. "ಧಾತ್ರಿಯೊಳ್ನುಡಿದುದೆ ನನ್ನಿ ಮಾಡಿದುದೆ ಶಾಸನಮಿತ್ತುದೆ ದೇವರಿತ್ತದೆಂದೊಡೆ ಗುಣದೊಳ್ಪನೇಕೆ ಬೆಸಗೊಂಡಪೆ ನೀ ಗುಣದಂಕಕಾರ್ತಿಯಾ"[೪] ಎಂದು ರನ್ನನ ಅಜಿತತೀರ್ಥಂಕರ ಪುರಾಣ "ಜಯಜಯ ದೇವದೇವ ಪುರಶಾಸನ ಶಾಸನೈಕ ಚಿನ್ಮಯ ಮಯನುತ್ಯಸಂಪದ ಸಮಾನ....."[೫] ಎಂದು ಷಡಕ್ಷರದೇವನ ರಾಜಶೇಖರ ವಿಳಾಸದ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸನವೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಆಜ್ಞೆ, ಕಾನೂನು, ಕಟ್ಟಳೆ, ವಿಧಿ ಎಂಬರ್ಥಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. "ಫ್ರಾಂಕ್ ಜನರಲ್ಲಿ ಯಾವನಾದರೊಬ್ಬನು ಪ್ರಾಣಹತ್ಯೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅವನಿಗೆ ರೋಮನ್ನರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಶಾಸನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು"[೬] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಶಿಕ್ಷೆ, ದಂಡನೆ, ಶಾಸ್ತಿ ಎಂಬರ್ಥಗಳು ಹೊರಡುತ್ತವೆ.

ಹೀಗೆ ಆಡಳಿತಾತ್ಮಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದ ವಿಧಿನಿಯಮ ಕಟ್ಟಳೆಗಳು ಮುಂದುವರಿದು ಧರ್ಮದ ಆಚಾರ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸುವಲ್ಲಿ, ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ ದಿನನಿತ್ಯದ ಬದುಕಿನ ನೀತಿ ನಡಾವಳಿಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಲಿಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳುಂಟು. ಅವುಗಳನ್ನೇ ಸಿದ್ಧಾಂತ, ತತ್ತ್ವ, ನಿಯಮ, ಲಕ್ಷ್ಯ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಅರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಪರಿಭಾವಿಸಲಾಗಿದೆ. ವಿಶಾಲಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನಶಾಖೆಗಳಾದ ಭಾಷೆ, ಛಂದಸ್ಸು, ನಿಘಂಟು, ಧರ್ಮ, ದರ್ಶನ, ವ್ಯಾಕರಣ, ಮೀಮಾಂಸೆ ಮುಂತಾದ ಎಲ್ಲಾ ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರಗಳಿಗೂ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎನ್ನಬಹುದು. "ಹೃದಯಾಂತರ್ಗತವಾದ ಒಂದು ರಸಮಯ ಭಾವನೆ ಬಹಿರಂಗವಾದಾಗ ಅದು ಭೌತಿಕಾನುಭವವಾಗಿ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುವುದು. ಈ ಅನುಭವವೇ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಸರಣೀಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ನಿತ್ಯಶಿಕ್ಷಣಕ್ಕಾಗಿ ಲಕ್ಷಣ ಸಮನ್ವಿತವಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗುತ್ತದೆ"[೮] ಎಂಬ ಗೌರು ತಿರುಪತಿರೆಡ್ಡಿ ಅವರ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿ ಆಚರಿಸಬೇಕು ಓದಿ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇಡುವುದಲ್ಲ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ.

'ಶಾಸ್ತಿ' ಎಂಬ ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚುಕಡಿಮೆ 'ಶಾಸನ' ಪದದ ಅರ್ಥವನ್ನೇ ನಿಘಂಟುಕಾರರು ಅರ್ಥೈಸುತ್ತಾರೆ. ಅಧಿಕಾರ, ಆಡಳಿತ, ಆಜ್ಞೆ, ಅಪ್ಪಣೆ, ರಾಯಸ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಅರ್ಥಗಳಿದ್ದರೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಶಾಸ್ತಿ' ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಶಿಕ್ಷಿಸು, ದಂಡಿಸು ಎಂದು ರೂಢಿಯಲ್ಲುಂಟು. " 'ಈ ಧರ್ಮಾಚರಣೆಗೆ ತಕ್ಕ ಶಾಸ್ತಿಯಾಯಿತು' ಎಂದು ವಚನಭಾರತದಲ್ಲಿ, 'ಶಾಸ್ತಂ ಶಸ್ತ್ರಮೆ' "[೯] ಎಂದು ರತ್ನಾಕರಾಧೀಶ್ವರ ಶತಕದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವುದರ ಅರ್ಥವೂ ಅದೇ ಆಗಿದೆ. ಅನಂತನಾಥ ಪುರಾಣದ "ವಿದೂಷಕ ನರಸಿಂಗೆ ವಿಚಾರ ಮುಳ್ಳೊಡೀದರ್ಪಕನ ತಪ್ಪಿಂಗೆ ರತಿಗೆ ಶಾಸ್ತಿಬಾರದೆಂದು ನಗಿಸುತ್ತಂ"[೧೦] ಎಂಬಲ್ಲೂ ಶಿಕ್ಷೆ, ದಂಡಿಸು ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಹೇಳುವಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತಿ' ಪದ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಮಹಾಭಾರತದ ಉದ್ಯೋಗಪರ್ವದಲ್ಲಿ "ಮನೋನಿಗ್ರಹಿಗೆ ಗುರುವು ನಿಯಂತ್ರಣಕರ್ತೃ; ದುರಾತ್ಮನಿಗೆ ರಾಜನು ನಿಯಂತ್ರಣ ಕರ್ತೃ; ಪ್ರಚ್ಛನ್ನ ಪಾಪಿಗೆ ಯಮನು ನಿಯಂತ್ರಣಕರ್ತೃ"[೧೧] ಎಂದು ಶಾಸ್ತಾ ಪದಕ್ಕೆ ಅರ್ಥ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರ, ಅಪ್ಪಣೆ, ಆಜ್ಞೆ ಮುಂತಾದ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಹೀಗೆ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪದದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಾಗಿ ಶಾಸನ, ಶಾಸ್ತಿ, ಶಾಸ್ತಾ ಎಂಬ ಪದಗಳ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪದಕ್ಕೆ ಅಪ್ಪಣೆ, ಆಜ್ಞೆ, ಕಟ್ಟಳೆ, ತತ್ತ್ವ ತಿಳಿಯದಿರುವ ವಿಷಯವನ್ನು ತಿಳಿಯಪಡಿಸುವುದು ಎಂದು ಅರ್ಥ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 'ವಿಷಯ ನಿರೂಪಣೆಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಅಂದರೆ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸುವ ಜ್ಞಾನ ಎಂದರ್ಥ.

ಭಾರತೀಯ ಸಾಹಿತ್ಯಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ "ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತ ಶಬ್ದ ಶಾಸ್ತ್ರ. ಈ ಶಬ್ದವನ್ನು ವಿದ್ಯಾಸ್ಥಾನ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದುದರಿಂದ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಯಶಃ 'ಪಠ್ಯಪುಸ್ತಕ' ಹಾಗೂ 'ವಿಜ್ಞಾನ' ಎಂಬೆರಡು ಅರ್ಥಗಳು ಆಗಬಹುದು"[೧೨] ಎಂದಿದೆ. 'ಶಾಸ್ತ್ರಮೆಂಬುದಕ್ಕುಂ ಗ್ರಂಥಂ'

ಎಂಬ ವಸ್ತುಕೋಶದ ನುಡಿಯೂ 'ನಿದೇಶ ಗ್ರಂಥಯೋಃಶಾಸ್ತ್ರಂ' ಎಂಬ ಅಮರಕೋಶದ ಮಾತೂ ಇದನ್ನು ಪುಷ್ಠಿಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ.

ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್ ಅವರು "ಶಾಸನಾತ್ ಶಾಸ್ತ್ರಂ, ಮನುಷ್ಯನ ಕರ್ತವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ವಿಷಯವನ್ನು ಹಿಡಿದು ನಿಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಅದರ ಸ್ವರೂಪ, ಗುಣ, ಉಪಯೋಗಾದಿಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ ಶಿಕ್ಷಿಸುವ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ವ್ಯವಹಾರವು"[೧೩] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥದ ಸ್ವರೂಪ, ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ಸಂಜ್ಞಾರ್ಥ ತತ್ತ್ವಕೋಶದಲ್ಲಿ ಶಬ್ದ, ಕರ್ತ, ಮೀಮಾಂಸಾ, ಧರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದೂ, ವಿವೇಕಚಿಂತಾಮಣಿಯಲ್ಲಿ ಲೌಕಿಕ, ವೈದಿಕ, ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ, ಅತಿಮಾರ್ಗಿಕ, ಮಂತ್ರ ಎಂದೂ, ಅದ್ಭುತ ರಾಮಾಯಣದಲ್ಲಿ ತರ್ಕ, ವೇದಾಂತ, ಮೀಮಾಂಸ, ವ್ಯಾಕರಣ, ಜ್ಯೋತಿಷ, ಧರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರ"[೧೪] ಎಂದು ಶ್ರೀವತ್ಸ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪದಕ್ಕೆ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾದ ಆಚರಣೆ, ಪದ್ಧತಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡುವಾಗಲೂ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪದ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. 'ಮದುವೆಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಹೂ ಮುಡಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರ', 'ತೊಟ್ಟಿಲಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಬದ್ಧವಾಗಿ ನಡೆಸಿಕೊಡಿ ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ, ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನಿಯಮಬದ್ಧವಾಗಿ, ವಿಧಿವತ್ತಾಗಿ, ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ, ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಮಾಡಿಸುವುದು ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಅಂದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯರ್ಥದಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ'ವು ನಿಯಮ, ವ್ರತ, ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟುತನ ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆಯೆಂತಾಯ್ತು.

'ಶಾಸ್ತ್ರ ಹೇಳಲಿಕ್ಕೆ ಬದನೆಕಾಯಿ ತಿನ್ನಲಿಕ್ಕೆ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ನೆಪಮಾತ್ರಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ತೋರಿಕೆಗೆ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಪಾಲಿಸುವಲ್ಲಿ ಈ ಮಾತನ್ನು ವ್ಯಂಗ್ಯಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವುದು ಗಾದೆನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು. 'ಕೂಳಿನಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುವುದು', 'ಲಗ್ನ ಕೂಡಿ ಬರುತ್ತೋ ಇಲ್ಲವೋ ಶಾಸ್ತ್ರ ಕೇಳಿ ನೋಡಬೇಕು' ಎಂದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಜ್ಯೋತಿಷ, ಶಕುನ, ಭವಿಷ್ಯ, ಕಾರ್ಯಸಿದ್ಧಿ ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪದ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದೆ. 'ಶಾಸ್ತ್ರಾದ್ ರೂಢಿರ್ಬಲೀಯಸೀ' ಎಂದರೆ, ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕಿಂತ ರೂಢಿ ಬಲವಾದದ್ದು ಎಂಬುದನ್ನು ಜನತೆ ನಂಬಿತ್ತು. ಒಳ್ಳೆಯ ಪಂಡಿತನು ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಅನುಕೂಲಸಿಂಧುವಾಗಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದನು. ಹೀಗೆ ಯಾವುದೋ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾರೋ ತಮ್ಮನುಕೂಲಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಪದ್ಧತಿ-ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು 'ಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ರೂಪಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಅವುಗಳನ್ನು ನಿತ್ಯ ಬದುಕಿನ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ರೀತಿ-ನೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಅವೆಲ್ಲ ಪೊಳ್ಳು, ನಿರರ್ಥಕ, ಮೌಢ್ಯದ ಪ್ರತೀಕ ಎಂಬರಿವಿದ್ದಾಗಲೂ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಿಡಲಾರದೆ ನಮ್ಮ ಸುತ್ತ ಭದ್ರವಾದ 'ಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ಹೆಸರಿನ ಗೋಡೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರುತ್ತೇವೆ.

ಇಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅನೇಕ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವಿರೋಧ ವ್ಯಕ್ತವಾದದ್ದೂ ಉಂಟು. 'ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಿಗಳವಾಸಿಕ್ಕುವೆ', 'ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಧಿಸಲರಿಯದೆ ಕೆಟ್ಟವು', 'ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬುದು ಸಂತೆಯ ಸುದ್ದಿ', 'ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಭ್ರಮಂ ಹೋದವು', 'ಶಾಸ್ತ್ರದ ಹೋದ ಹೊಲಬಲ್ಲಲೆ ಪುರಾಣದ ಗಾದೆಗಳ ಜಂಜಡದ ಜಾವ್ಯದ ಜಿನುಗು ತಾನಲ್ಲ'

ಎಂಬ ವಚನಕಾರರ, ಅನುಭಾವಿಗಳ ಮಾತಿನಲ್ಲೂ 'ಯಾವ ಕಾಲದ ಶಾಸ್ತ್ರ ಏನು ಹೇಳಿದರೇನು? ಎದೆಯ ದನಿಗೂ ಮಿಗಿಲು ಶಾಸ್ತ್ರವಿಹುದೇನು? ಎಂಬ ಕುವೆಂಪು ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲೂ ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ 'ಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ವಿರೋಧ ಕಂಡರೂ ಅವರು ವಿರೋಧಿಸಿದ್ದು ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನಲ್ಲ; ಈ ಶಾಸ್ತ್ರ-ಸಿದ್ಧಾಂತ ಕೆಲವೇ ಜನರ ಕಪಿಮುಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದನ್ನು ಕಂಡು ಸಿಡಿದು, ಸತ್ಯವನ್ನು ಶೋಧಿಸಲು ಹೊರಟಿರುವ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಹೀಗೆ, ಜನಪದರಿಂದ ಹಿಡಿದು ನಿಘಂಟು, ಪುರಾಣ, ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಸಾಮಾನ್ಯರ್ಥವನ್ನು ಭಾವಿಸಿದರೆ ಅಲಂಕಾರಿಕರು ಅವೇ ಅರ್ಥವನ್ನೇ ವಿಶೇಷವಾದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಟ್ಟಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. "ಶಾಸ್ತ್ರ ಒಂದು ವಿಮರ್ಶನ ವಿದ್ಯೆಯಾದರೂ ಅದು ಕಲಾತ್ಮಕವಾದುದು"[೧೫] ಎಂದೂ,

"ಪ್ರವೃತ್ತಿ ನಿವೃತ್ತಿರ್ವಾನಿತ್ಯೇನ ಕೃತಕೇನ ವಾ |
ಪುಂಸಾಯೇನೋ ಪದಿಶ್ಯೇತ ತಚ್ಛಾಸ್ತ್ರಮಿತಿ ಕಥತೇ ||"[೧೬]

ಪ್ರವೃತ್ತಿ ನಿವೃತ್ತಿಗಳ ಭೋದೆಗೆ ಯಾವುದು ನಿತ್ಯವಾದ ಅಥವಾ ಕೃತಕವಾದ ಸಾಧನವೋ ಅದೇ ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಬಿ.ಕೆ.ಶಿವರಾಮಯ್ಯ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವೀ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯನವರು ಶಾಸ್ತ್ರತತ್ವದ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ: "ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಷಯ ಮುಖ್ಯ. ಅದರ ಪ್ರತಿಪಾದನೆ, ಪರಿಷ್ಕರಣ, ಅಳತೆ, ಅನ್ವೇಷಣ, ದರ್ಶನ ಎಲ್ಲ ಬುದ್ಧಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟವು; ತರ್ಕಬದ್ಧವಾದವು; ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ತಿದ್ದಿ ವಿಶದಪಡಿಸಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿಯೂ ಎಲ್ಲ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಅಸಂದಿಗ್ಧವಾದ ಒಂದೇ ಸ್ಪಷ್ಟಾರ್ಥವನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು ಶಾಸ್ತ್ರ. ಹೀಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟತೆ, ಖಚಿತತೆ, ನಿಷ್ಕರ್ಷೆ, ಸುಸ್ಥಾಪನೆ, ಸರ್ವಸಾಧಾರಣ್ಯ -ಇವು ಶಾಸ್ತ್ರತತ್ತ್ವದ ಲಕ್ಷಣಗಳು."[೧೭] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬುದು ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೊಳಗಾದ ಬೌದ್ಧಿಕ ಕ್ರಿಯೆ ಎಂಬರ್ಥವಿದೆ. ರಾಜಶೇಖರನು ತನ್ನ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆಯಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳು ವಸ್ತುವಿನ ನಿಜಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು, ಸತ್ಯವನ್ನು ಭೋದಿಸುತ್ತವೆ"[೧೮] ಎಂದು ಹೇಳಿದರೆ, ಡಾ. ಕೆ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಅವರು "ಲೋಕವೃತ್ತವನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿ ಬರೆದುದೇ ಕಾವ್ಯ; ಕೇವಲ ತತ್ತ್ವದರ್ಶನಕ್ಕೆಂದು ಹೊರಟವು ಶಾಸ್ತ್ರಗಳು"[೧೯] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ವ್ಯಾಖ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕ್ರೂಢೀಕರಿಸಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬುದು ಒಂದು ಬಗೆಯ ಜ್ಞಾನದ ವಿಧಾನ, ವಿಮರ್ಶನ ವಿದ್ಯೆ, ಧರ್ಮ, ನೀತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಗ್ರಂಥ. ಸತ್ಯವನ್ನು ಹೇಳುವುದು, ಕಲಾತ್ಮಕವಾದುದು. ತತ್ತ್ವ ದರ್ಶನಗಳು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಲಕ್ಷಣಗಳೆಲ್ಲ ಒಂದೆಡೆ ಸೇರಿವೆ. ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಹೇಳುವಂತೆ - "ಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಷಯ ಯಾವಾಗಲೂ ಖಚಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಒಂದೇ ವಿಧವಾದ ಸತ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿಸತಕ್ಕದ್ದು"[೨೦] ಅಂದರೆ ಕಾವ್ಯದ ಕ್ಷೇತ್ರ ಮನಸ್ಸು - ಭಾವನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದರೆ, ಶಾಸ್ತ್ರವು ಬುದ್ಧಿ ಹಾಗೂ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು. ಇದೊಂದು 'ವಿಜ್ಞಾನ' ಎಂದು ಅರ್ಥೈಸಬಹುದು. ಇಂದಿಗೂ ಭೌತಶಾಸ್ತ್ರ, ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರ, ಜೀವಶಾಸ್ತ್ರ ಮುಂತಾದ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಾರೆ 'Science' ಅಥವಾ 'ವಿಜ್ಞಾನ' ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ. ಇದೊಂದು ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸದ ಪ್ರಧಾನ ಅಂಗವಾಗಿ

ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸದ ಪಠ್ಯವಿಷಯದ ಅಂಗವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಬಂದದ್ದಕ್ಕೆ ಕಾವ್ಯ-ಇತಿಹಾಸ-ಶಾಸನ-ಪುರಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. 'ಸತತಂ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಜನೋಚಿತಾಸ್ಪದಮಕ್ಕುಂ ಮಠಂ ಶಾಸ್ತ್ರಶಾಲೆ' ಎಂಬ ವಸ್ತುಕೋಶದಲ್ಲಿನ ನುಡಿಯೂ ಅದೇ ಆಗಿದೆ.

'India as Known to panini' ಯಲ್ಲಿ ವಿ.ಎಸ್.ಅಗರ್‌ವಾಲ್ ಅವರು ಪಾಣಿನಿಯು ನಾಲ್ಕು ಬಗೆಯ ಗುರುಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾ ಅವರಲ್ಲಿ "ಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನೋ ಲೌಕಿಕ ವಿದ್ಯೆಯನ್ನೋ ಹೇಳಿಕೊಡುವವನು ಅಧ್ಯಾಪಕ"[೨೦] ಎಂದಿದ್ದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಾಗಾವಿ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಯ ತ್ರೈಪುರುಷ ದೇವರಶಾಲೆ ಒಂದು ಘಟಿಕಾಸ್ಥಾನವಾಗಿದ್ದು, ೨೦೦ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ವೇದಾಭ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿದ್ದರೆ, ೫೦ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ನಿರತರಾದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ವಿದ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕಲಿಸಲು ೬ ಜನ ಉಪಾಧ್ಯಾಯರು ಇದ್ದಂತೆ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ."[೨೧] ಅದೇ ರೀತಿ ಪ್ರಾಚೀನ ವಿದ್ಯಾಸಂಸ್ಥೆಗಳಾದ "ನಲಂದಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕಾಗಿ ವಿದೇಶಗಳಿಂದ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಬರುತ್ತಿದ್ದು, ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞಾನಗಳ ಅನೇಕ ವಿಭಾಗಗಳಿದ್ದು ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಲಕ್ಷಾಂತರ ಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಗ್ರಂಥಭಂಡಾರ ಇದ್ದುದಾಗಿ, ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಪರಿಣತಿ ಹೊಂದಿದ ಇಬ್ಬರೋ-ಮೂವರೋ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಉತ್ತೀರ್ಣ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಯುವಾನ್ ಚಾಂಗ್ ವರದಿ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ."[೨೨] ಪ್ರಾಚೀನ ಗದ್ಯಕೃತಿ ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ "ಮೀಮಾಂಸ, ವ್ಯಾಕರಣ, ನರವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಹದಿನೆಂಟು ಧರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರಗಳು"[೨೩] ಪಠ್ಯವಿಷಯಕ್ಕೆ ಇದ್ದುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಎರಡನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನು ತನ್ನ ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನದ ೨ನೆಯ ಅಧಿಕರಣದಲ್ಲಿ 'ಶಾಸ್ತ್ರಾನ್ವಿತಂ ಅಪ್ಪಂ ವೃದ್ಧಂ' ಎಂಬ ನುಡಿಯನ್ನು ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದರೆ ಅಜ್ಞರು ಅಂಜುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದೇ ಪ್ರಾಯಶ: ದುಷ್ಕರ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿದ್ದರೂ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಕಡೆ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಒಲವು ತೋರಿದ್ದರೆಂಬುದು ನಂಬಲರ್ಹವಾದುದು. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದ ಶಿಕ್ಷಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಧ್ಯಯನದ ವಸ್ತುವಾಗಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಭಾರತ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವವೇ ಬೆರಗುಗೊಳ್ಳುವ ಸಾಧನೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿತೋರಿಸಿತು.

ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಬರವಣಿಗೆ ಅಥವಾ ಗ್ರಂಥರಾಶಿಯನ್ನು 'ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಸಾಹಿತ್ಯ ಜ್ಞಾನೇಂದ್ರಿಯಗಳ ಮುಖಾಂತರ ಪಡೆದ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಬುದ್ಧಿಪೂರ್ವಕ ವಿಚಾರ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿ ಅದರ ಫಲವಾದ ವಸ್ತುಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬರವಣಿಗೆ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಪ್ರಭುಸಂಮಿತೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಕಾವ್ಯಸಾಹಿತ್ಯದಿಂದ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಆಡುನುಡಿಯಲ್ಲಿ, ನಿಘಂಟುಗಳಲ್ಲಿ, ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ, ಪುರಾಣ-ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾದ ಶಾಸ್ತ್ರ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆ ತನಕ ಸಾಗಿ ಬಂದು ಕಾವ್ಯಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯವೆಂಬ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆದುಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಹೀಗಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ,

ಹಯಶಾಸ್ತ್ರ, ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಜ್ಯೋತಿಷಶಾಸ್ತ್ರ ಮುಂತಾದ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾದ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೂ ಧರ್ಮಸಿದ್ಧಾಂತ, ತತ್ತ್ವಪ್ರಧಾನವಾದ ಹಲಕೆಲವು ಕೃತಿಗಳು ಕಾವ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾವ್ಯಗಳಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಾಗಿ ರಚನೆಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆ. ಸ್ವರೂಪ

ಜಗತ್ತಿನ ಯಾವುದೇ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದಾಗ ಅದು ಪದ್ಯ ಪ್ರಕಾರದಿಂದಲೇ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದದ್ದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರು ಸಕಲ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಪದ್ಯರೂಪದಲ್ಲೇ ಬರೆದರು. ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಗದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳೇ ವಿರಳ. ಗದ್ಯದಲ್ಲಿ ಬರೆಯುವುದಕ್ಕಿಂತ ಛಂದೋಬದ್ಧವಾದ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಬರೆದರೆ ಹೆಚ್ಚುಕಾಲ ಸ್ಮರಣೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯಕ ಎಂದು ಕವಿಗಳು ಭಾವಿಸಿರಬೇಕು. ಸಂಸ್ಕೃತ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಆರಂಭಗೊಂಡ ಈ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿಯೂ ಅನುಸರಿಸಲಾಯಿತು. ಭಗವದ್ಗೀತೆ ಶ್ಲೋಕರೂಪದಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ನಿಘಂಟುವಿನಂತಹ ನೀರಸವಾದ, ನಿಸ್ಸಾರವಾದ ವಿಷಯ ಸಹ ಛಂದೋಬದ್ಧವಾದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡಿದೆ.

ಕುಂಡಲಗಿರಿಯು ತನ್ನ ಶೃಂಗಾರಕಾವ್ಯ 'ರಸಿಕ ಮನೋರಂಜನ ವಿಲಾಸ'ದಲ್ಲಿ "ಪದ್ಯಂಗಳ್ ಸಲ್ಲಕ್ಷಣ, ಪದ್ಯಂಗಳ್ ಸುಕವಿನಿಕರ....."[೨೫] ಎಂದು ತನ್ನ ಪದ್ಯ ರಚನೆಯ ಗುಣಗಾನ ಮಾಡಿರುವ ಈ ಮಾತು ಎಲ್ಲ ಪದ್ಯಕಾವ್ಯಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. 'ಪದ್ಯಂ ಸಮಸ್ತ ಜನತಾಹೃದ್ಯಂ' ಎಂಬ ಮಾರ್ಗಕಾರನ ನುಡಿ ಪದ್ಯ ಪ್ರಕಾರ ಸಮಸ್ತರಿಗೂ ಸಮ್ಮತವಾದುದನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಶ್ಲೋಕ ಅಥವಾ ಪದ್ಯರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದರ ಕಾರಣವನ್ನು ಕುರಿತು ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಈ ರೀತಿ ವಿವರಣೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ: "ಕಾವ್ಯವನ್ನು ನೆನಪಿನಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ನೆನಪಿನಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಅಗತ್ಯವಿತ್ತು. ಮುದ್ರಣ ಸೌಕರ್ಯವಿಲ್ಲದ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದ ಶಿಷ್ಯರು ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಗುರುಮುಖದಿಂದ ಕಲಿತು ಬಾಯಿಪಾಠ ಮಾಡಿ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿ ಸಂದೇಹಕ್ಕೆ ಆಸ್ಪದಕೊಡದ ನೇರಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರು. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಇದೇ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು"[೨೬] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಲೋಕವ್ಯವಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಎಲ್ಲ ವಿಷಯಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡಿವೆ. ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಸಂತೋಷ, ಮಾನಸಿಕ ನೆಮ್ಮದಿ, ನೈತಿಕಮೌಲ್ಯ, ವ್ಯವಹಾರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪ್ರಸಾರ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಇವು ಹೊಂದಿವೆ. ಇಂಥ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ಗ್ರಂಥಗಳು, ಅವುಗಳ ಶೈಲಿ ಅಲಂಕಾರದ ಬೆಡಗು, ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿಯಾಗಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದುದು ಸ್ಪಷ್ಟತೆ, ಖಚಿತತೆ. ಇಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂದ-ವೃತ್ತ (ಲೋಕೋಪಕಾರ); ಕಂದ-ವೃತ್ತ-ರಗಳೆ (ರಟ್ಟಮತ); ಚಂಪು (ಮದನತಿಲಕ); ಷಟ್ಪದಿ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ); ಗದ್ಯ (ಗುಬ್ಬಿಯ ಮಲ್ಲಣಾರ್ಯನ ವಾತುಲ ತಂತ್ರಟೀಕೆ) ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ

ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಿರ್ಮಾಣಗೊಂಡಿವೆ. ಶಾಸ್ತ್ರವಿಷಯವನ್ನು ನಿರೂಪಿಸಲು, ಲಕ್ಷಣ ನಿರ್ವಚನ ಮಾಡಲು ಕಂದವನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ ಅವರು ಹೇಳುವಂತೆ 'ಕಂದಪದ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರವಿಚಾರದ ಖಚಿತತೆಗಾಗಲಿ ಕಾವ್ಯಕಲ್ಪನೆಯ ಅಡಕಕ್ಕಾಗಲಿ ಸರಿಹೊಂದುವ ಛಂದೋಬಂಧ' ಎಂಬ ಮಾತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ 'ಕಂದ' ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಬಂಧವಾಗಿದ್ದು, ಶಾಸ್ತ್ರದ ಖಚಿತತೆಯನ್ನು ಮನದಟ್ಟು ಮಾಡಲು ಸುಲಲಿತ ಮಾರ್ಗವಾಗಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ', 'ಅಭಿಧಾನ ವಸ್ತುಕೋಶ', 'ಜಾತಕ ತಿಲಕ', 'ಸಮಯಪರೀಕ್ಷೆ'. 'ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನ', 'ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ', 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ' ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಕೃತಿಗಳು ನಿದರ್ಶನವಾಗಬಲ್ಲವು.

ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥ ರಚಿಸುವವನಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಶಬ್ದಸಂಪತ್ತು, ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸುಗಳ ಪಾಂಡಿತ್ಯ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಕಾರಣ "ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ತಾವು ಹೇಳಬೇಕಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಹೇಳಿದರೆ ವಿಷಯವು ಮನದಟ್ಟಾಗುವುದೆಂದೂ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂದು ಸಾಧ್ಯವಾದಲ್ಲೆಲ್ಲ ಅಲಂಕಾರದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಭಾಷಾಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥರಚನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು."[೨೭] ಅಲಂಕಾರಿಕನಾದ ರಾಜಶೇಖರನು 'ಶಾಸ್ತ್ರಕವಿ' ಎಂಬ ಪದ ಬಳಸಿದರೆ ಶ್ರೀಧರಾಚಾರ್ಯನು 'ಶಾಸ್ತ್ರಕವಿತ್ವಭೂಷಣಂ ಧರೆಗೆ ನೆಗಳ್ದ ಜಾತಕ ತಿಲಕಂ' ಎಂದು 'ಕಾವ್ಯಕವಿತ್ವ'ಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವುದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು.

ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ನೀತಿ ನೇರವಾದುದು, ಖಚಿತವಾದುದು, ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಮ್ಮತವಾದುದು. ಕಾರಣ ಶಾಸನ ಮಾಡುವುದು, ವಿಧಿಸುವುದು, ಅರಸ ಪ್ರಜೆಗಳಿಗೆ ಅಧಿಕಾರ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ. ಹೀಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಗುರಿಯೂ ಕಾವ್ಯಗ್ರಂಥಗಳ ಗುರಿಯೂ ಒಂದೇ ಆದರೂ ಹೇಳುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನತೆಯಿದೆ. "ಮನಸ್ಸನ್ನು ಕರಗಿಸುವುದು ಕಾವ್ಯದ ಗುಣವಾದರೆ, ಬುದ್ಧಿಯಿಂದ ಕಸರತ್ತು ಮಾಡಿಸುವುದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಗುಣವಾಗಿದೆ"[೨೮] ಎಂದು ಡಿ.ವಿ.ಗುಂಡಪ್ಪನವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುವಲ್ಲಿ ಬುದ್ಧಿಕಾರ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಷಯಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಂತೆ ರಸಾನುಭವ ತರುವುದಲ್ಲ. "ಅಲಂಕಾರಿಕರು ಗ್ರಂಥರಾಶಿಯನ್ನು ಉಪದೇಶ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪ್ರಭುಸಂಮಿತಿ, ಮಿತ್ರಸಂಮಿತಿ, ಕಾಂತಾಸಂಮಿತಿ ಎಂದು ಮೂರುಭಾಗ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡಬೇಕು, ಹೀಗೆ ಮಾಡಬಾರದು' ಎಂದು ಕರ್ತವ್ಯಾಕರ್ತವ್ಯಗಳನ್ನು ವಿಧಿಸುವ ಮತ್ತು ನಿಷೇಧಿಸುವ ವೇದಶಾಸ್ತ್ರಾದಿಗಳು ಪ್ರಭುಸಂಮಿತ. ಅವು ನಮಗೆ ಪ್ರಿಯವಾಗಿರಲಿ ಇಲ್ಲದಿರಲಿ ರಾಜಶಾಸನದಂತೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ನಡೆಯಬೇಕು"[೨೯] ಎಂಬ ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಅವರ ಹೇಳಿಕೆ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಶಬ್ದ, ಜ್ಞಾನ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಹೊಂದಿದ ಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು ಪ್ರಭುಸಂಮಿತೆಯಂತೆ ಕಟ್ಟಳೆಗಳನ್ನು ಹೇರುವ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ವಾಸ್ತವ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು, ಅದರ ಆಗುಹೋಗುಗಳನ್ನು ಕಾರಣ ಫಲಗಳನ್ನು ಯಥಾವತ್ತಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸುವ ಈ ಗ್ರಂಥಗಳು ಒಂದೇ 'ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಪ್ರಕಾರ' ಎಂದೇ ಹೇಳುವುದರಿಂದ ಇದೊಂದು ವಿಜ್ಞಾನವಾಗಿದೆ.

"ಕಾವ್ಯದ ಗುರಿ ಕೇವಲ ಜನರಂಜನೆಯಲ್ಲ. ಅದು ನೀತಿಮೌಲ್ಯಗಳ ಪ್ರಚಾರವೂ ಹೌದು. ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದೈವಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಪುರಸ್ಕರಿಸುವ ತತ್ಫಲವಾಗಿ ಜೀವನದ ಅಶುಭವನ್ನೆಲ್ಲ ಪರಿಹರಿಸುವ ಒಂದು ದೈವಿಕ ಪ್ರಯೋಜನ ಈ ಕಾವ್ಯಗಳ ಪ್ರಯೋಜನ"[೨೦] ಎಂದು ಕೆ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಅವರು ಹೇಳುವ ಮಾತುಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯದಿಂದ ಶುಭವುಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಮೋಕ್ಷ ಪ್ರಾಪ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಈ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ಆಕರ ಸಂಸ್ಕೃತ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು. ಶ್ಲೋಕಗಳು, ಪದ್ಯಗಳು ಸ್ಮರಣೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವುದಲ್ಲದೆ ಪ್ರೌಢಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಅಭೀಪ್ಸೆ. ಆಶ್ರಯದೊರೆಗಳ ಮನ್ನಣೆ ಹಾಗೂ ಪಂಡಿತರ ಮೆಚ್ಚುಗೆ ಗಳಿಸುವ ಉದ್ದೇಶವೂ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಾಗಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಚಂದ್ರರಾಜ ಹೇಳುವ - "ಬುಧಮಂಡಳಿ ನಚ್ಚಿ ಮೆಚ್ಚಿ ಚಂದ್ರನ ಕೃತಿಯಂ"[೨೧] ಹಾಗೂ ರಟ್ಟಕವಿಯ ಜನಕನನುರಾಗನೆ ನೆಗಳ್ದಂ..... ಎಂದು ಹೇಳುವ ಮಾತುಗಳು ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ.

ಧರ್ಮ ಜೀವನದ ಉಸಿರೆಂದು ಭಾವಿಸಿದ ಭಾರತೀಯರಲ್ಲಿ ಕಾವ್ಯ-ಶಾಸ್ತ್ರ-ಕಲೆಗಳ ಮೂಲಸ್ಫೂರ್ತಿಯೇ ಧರ್ಮವಾಗಿದೆ. ಈ ನುಡಿ ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ರಾಜಶೇಖರನು ತನ್ನ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆಯಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರದ ಮೂಲವನ್ನು ಶಿವನಿಗೆ ಆರೋಪಿಸಿದ್ದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ವೇದಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜರೂಪದಲ್ಲಿದ್ದ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಆಚಾರ್ಯರು ಶಿಷ್ಯಾನುಗ್ರಹಾರ್ಥವಾಗಿ ವಿಸ್ತರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕ್ರಮೇಣ ಗ್ರಹಣಶಕ್ತಿ ಕ್ಷೀಣವಾಗುತ್ತ ಗ್ರಂಥಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆಯಾ ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ರಚಿತಗೊಂಡವು ಎಂಬ ವಿಷಯವನ್ನು ಮೀಮಾಂಸದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ವ್ಯಾಕರಣ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ರಚಿಸಿದ ಕೇಶಿರಾಜನು ಕೂಡ ತನ್ನ ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ "ವ್ಯಾಕರಣದಿಂದೆ ಪದಂ, ಪದದಿಂ ಅರ್ಥ, ಅರ್ಥದೆ ತತ್ವಾಲೋಕಂ, ತತ್ವಾಲೋಕದಿಂ ಆಕಾಂಕ್ಷಿಪ ಮುಕ್ತಿಯಕ್ಕುಂ"[೨೨] ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಇದರಿಂದ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯದ ರಚನ-ವಾಚನಗಳಿಂದ ಮೋಕ್ಷಫಲವೆಂಬುದನ್ನು ಧರ್ಮಮೂಲಕ್ಕೆ ಆರೋಪಿಸಿರುವುದು ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಬೌದ್ಧಧರ್ಮವೂ ಕೂಡ "ಬುದ್ಧ-ಮಹಾವೀರರು ತಂತಮ್ಮ ಧರ್ಮ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಲು ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರ ಭಾಷೆಗಳಾಗಿದ್ದ ಪ್ರಾಕೃತ, ಅಪಭ್ರಂಶ, ಪಾಳಿ ಭಾಷೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ, ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿದ ತತ್ತ್ವವಿಚಾರಗಳೇ ಕ್ರಮೇಣವಾಗಿ ಆಯಾಮತದ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಾಗಿ ರೂಪುಗೊಂಡವು."[೨೩] ಅಂದರೆ ಯಾವುದೋ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಹಾನುಭಾವರು ನುಡಿದಂಥ ತತ್ತ್ವಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರರೂಪಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿರುವುದುಂಟು.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಸ್ವರೂಪದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು-ಪದ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ನೇರವಾಗಿ, ಗದ್ಯ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ವಿರಳವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಧರ್ಮ-ತತ್ತ್ವ ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳೆಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ರಚಿತಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

೩. ಪರಂಪರೆ

ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಹುಟ್ಟು-ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಆಧಾರಗಳ ಕೊರತೆಯಿದೆ. ಕಾವ್ಯ ಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಇದುವರೆಗಿನ ಅಧ್ಯಯನ, ಅಧ್ಯಾಪನ ಸಾಕಷ್ಟಾಗಿದೆ ಎಂಬುದಂತೂ ಸರ್ವವಿದಿತ. ಆದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಹಾಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ತೀರ ಉಪೇಕ್ಷೆಗೊಂಡಿದೆ. ಡಾ. ಟಿ.ವಿ. ವೆಂಕಟಚಾಲಶಾಸ್ತ್ರೀ ಹೇಳುವಂತೆ "ಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ವಿಚಾರ ಪ್ರಧಾನವಾದ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಸೃಜನಶೀಲ ಮನೋಧರ್ಮ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಗ್ರಹಿಕೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದು, ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಗ್ರಂಥಗಳ ಪ್ರಕಟಣೆ ಅತ್ಯಂತವಾದ ಅವಜ್ಞೆಗೆ ಗುರಿಯಾಗಿರುವುದು ವಿಷಾದಕರವಾಗಿದೆ"[೨೪] ಎಂಬ ಮಾತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಕ್ರಮದ ಒಂದು ನಿರೂಪಣೆಯ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ಕಾಲ ಮುಂತಾದುವಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಸರ್ವಸಮ್ಮತವಾದೊಂದು ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವುದು ಕಷ್ಟಸಾಧ್ಯವೇ ಸರಿ. ಹೀಗಿದ್ದಾಗ್ಯೂ ಇದುವರೆಗಿನ ವಿದ್ವಾಂಸರ ಅಧ್ಯಯನ-ಸಂಶೋಧನೆ-ವ್ಯಾಸಂಗಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ, ಉಪಲಬ್ಧ ಆಧಾರಗಳಿಂದ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಒಂದು ಪರಂಪರೆ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಆರಂಭದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಬೆಳೆದುಬಂದದ್ದು ರಾಜಾಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಕರ್ಣಾಟಕದ ಅರಸುಮನೆತನಗಳು ಕವಿ-ಕಲಾವಿದರಿಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹವಿತ್ತು, ಕಲೆ-ಸಾಹಿತ್ಯ-ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಪೋಷಕರಾದರು. ಹೀಗಾಗಿ ಒಂದು ಭಾಷೆಯ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯ ವಿವೇಚನೆಗೆ ತೊಡಗಿದಾಗ ಅಂದಂದಿನ ರಾಜಕೀಯ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳ ಅವಲೋಕನ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಲೌಕಿಕ-ಆಗಮಿಕ ಕಾವ್ಯ ಪರಂಪರೆಗೆ ಶ್ರೀಕಾರ ಹಾಕಿದ ಜೈನಕವಿಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರಸಿದ್ಧಾಂತ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದರು. ಈ ಕಾರಣವಾಗಿಯೇ ಜೈನಧರ್ಮದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಾಂತ ಬಸದಿಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇವರು ಆಗಮಿಕ-ಲೌಕಿಕ ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಆಗಮಿಕಶಾಸ್ತ್ರ-ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡರು. ಕ್ರಿ.ಶ. ೫ನೆಯ ಶತಕಕ್ಕೂ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೇ ಜೈನರು ಸಂಸ್ಕೃತ-ಪ್ರಾಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಧಾರ್ಮಿಕ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಇತರ ಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು, ಪುರಾಣಗಳನ್ನು ಆಧಾರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಹತ್ತಿರವಾದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಧರ್ಮಪ್ರಸಾರ ಮಾಡಲು ಹೊರಟರು. ಆದರೆ ಪುರಾಣಕಥೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಬರಬರುತ್ತಾ ರಾಜರ ಕಥೆಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆದುಬಂದದ್ದನ್ನು ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಶಬ್ದಾಗಮ, ಯುಕ್ತ್ಯಾಗಮ, ಪರಮಾಗಮಗಳ ಮೇಲಿನ ಗ್ರಂಥಗಳೂ ಕಾವ್ಯ, ನಾಟಕ, ಅಲಂಕಾರ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಕಲೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತ ಅಸಂಖ್ಯಾತ ಗ್ರಂಥಗಳು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿವೆ ಎಂಬ ಭಟ್ಟಾಕಳಂಕನ ಮಾತು ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯ ಸಮೃದ್ಧಿಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ವ್ಯಾಕರಣ ಛಂದಸ್ಸುಗಳ ವಿಪುಲ ವಿಚಾರಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಒಂದು ಕಾವ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬೆಳೆದುಬಂದ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿನ ಗ್ರಂಥಗಳಷ್ಟೇ ಕನ್ನಡ ಗ್ರಂಥಗಳೂ ಆಳವಾದ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಾದವುಗಳೆಂಬುದು ಅರಿವಾಗದಿರದು. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ

ಮಹತ್ತರವಾದ ಸಾಧನೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ಕವಿಗಳು ಮಾಡಿ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರಾದರೂ ಕವಿಚರಿತ್ರೆಕಾರರು ಹೇಳುವಂತೆ "ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿವೆ. ಆದರೆ ಅವುಗಳು ಉಪಲಬ್ಧವಿಲ್ಲ."[೩೫] ವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಗ್ರಂಥರಚನೆಯಾಗಿವೆ. "ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತ ಅನುಪೂರ್ವಿಯ ಪ್ರಭಾವವಿದ್ದರೂ ಸ್ವಾನುಭವದ ಸ್ವತಂತ್ರ ಅಂಶಗಳಿವೆ"[೩೬] ಎಂಬ ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ ಅವರ ಮಾತು ಒಪ್ಪಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ರಚಿತವಾಗಿದ್ದಂತೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅನೇಕ ಗ್ರಂಥಗಳಿದ್ದವೆಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೨ರಿಂದಲೇ ವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥಕರ್ತೃ ನಾಗಾರ್ಜುನ ಎಂಬುವವನ ಹೆಸರು ಕೇಳಿಬರುತ್ತದೆ. ಪೂಜ್ಯಪಾದನ ಸೋದರಳಿಯನಾದ ಈತನು 'ರಸವಾದ'ದಲ್ಲಿ ನುರಿತವನೂ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ನಿಪುಣನೂ ಆಗಿದ್ದನೆಂಬ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಹೇಳುವ "ನಾಗರ್ಜುನ ಕಕ್ಷಪುಟ"[೩೭] ಎಂಬ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ ಈ ನಾಗಾರ್ಜುನದೇ ಆಗಿರುವ ಸಂಭವವಿದೆ ಎಂಬುದು ಮುಗಳಿ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ಇದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉಮಾಸ್ವಾತಿಯ ತತ್ವಾರ್ಥಸೂತ್ರಕ್ಕೆ ಬರೆದ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ಗ್ರಂಥ 'ಚೂಡಾಮಣಿ'ಯ ಉಲ್ಲೇಖವೂ ಆಗಿದ್ದು, ಈ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನವನ್ನು ತುಂಬಲೂರಾಚಾರ್ಯ ಬರೆದನೆಂದು ದೇವಚಂದ್ರನು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾ ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಅವರು ಹುಮ್ಮಚಶಾಸನದ ಹೇಳಿಕೆಯೊಂದನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು "ಸಮಂತಭದ್ರನ ಶಿಷ್ಯ ಶಿವಕೋಟಿ ಇಲ್ಲವೆ ಶಿವಕೋಟಿಯ ಪ್ರಶಿಷ್ಯನಾದ ಆರ್ಯದೇವ ಈ ತತ್ವಾರ್ಥಸೂತ್ರಕ್ಕೆ ಟೀಕೆ ಬರೆದಿದ್ದು ಭಟ್ಟಾಕಳಂಕ ಹೇಳುವ 'ಚೂಡಾಮಣಿ' ಇದೇ ಆಗಿರಲು ಸಾಧ್ಯ"[೩೮] ಎಂದು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಸುಮಾರು ಆರೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದಷ್ಟೊತ್ತಿಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರವಿಷಯ ಕುರಿತು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ರೂಪವಾಗಿ ಈ ಬಗೆಯ ಹೊತ್ತಿಗೆಗಳು ರಚನೆಯಾಗಿರುವುದು ಅದರ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸಬಲ್ಲದು.

ತುಂಬಲೂರಾಚಾರ್ಯನ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೇ ಇದ್ದ ಶ್ಯಾಮಕುಂದಾಚಾರ್ಯನು ಪ್ರಾಕೃತ ಸಂಸ್ಕೃತ ಹಾಗೂ ಕರ್ಣಾಟಕ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಭೃತವನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಜೈನ ಆಚಾರ್ಯರು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಜೈನಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಕ್ರಿ.ಶ. ೨೦೦ರಿಂದ ಬರೆಯತೊಡಗಿರಬಹುದೆಂದು[೩೯] ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿಯವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಸುಮಾರು ೮೦೦ರಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸಿದ್ದ ಗಂಗರಾಜ ಸೈಗೊಟ್ಟ ಶಿವಮಾರನು " 'ಶಿವಮಾರಮತ' ಎಂಬ ೮ ಪದ್ಯಗಳ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ಹುಮ್ಮಚ ಶಾಸನದಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 'ಭೂವಳಯದೊಳ್ ಗಜಾಷ್ಟಕ' ಎಂದು ಮೇಲಿನ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವುದರಿಂದ ೮ ಪದ್ಯಗಳ ಈ ಕೃತಿಗೆ 'ಗಜಾಷ್ಟಕ' ವೆಂಬುದು ಅನ್ವರ್ಥಕನಾಮವೆಂದು ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ"[೪೦] ಎಂದು ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರೆ, ಟಿ.ಕೇಶವಭಟ್ಟ ಅವರು "ಈ ಗಜಾಷ್ಟಕವು ಎಂಟು ಪದ್ಯಗಳ ಕೃತಿಯಾಗಿರದೆ ಎಂಟು ಅಧ್ಯಾಯಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಗ್ರಂಥವಾಗಿರಬೇಕು"[೪೧] ಎಂದು ಸೂಚಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೇಲ್ಕಂಡ

ಶಾಸನದಲ್ಲಿ 'ಓವನಿಗೆಯು ಮೋನಕೆಪಾಪುಮಾದುದೆ' ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ವಿದ್ವಾಂಸರು "ಗಜಾಷ್ಟಕವು ಕುಟ್ಟುವಾಗ ಹಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ತ್ರಿಪದಿರೂಪದ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಯೆಂದು, ಕನ್ನಡದ ಪ್ರಥಮ ತ್ರಿಪದಿ ಕೃತಿಯೆಂದೂ ಕನ್ನಡದ ಪ್ರಥಮ ಅಷ್ಟಕಕೃತಿಯೆಂದೂ ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ"[೨] ಎಂದೂ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಗ್ರಂಥಗಳ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ 'ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ'ದಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳೂ ಬರೆಯಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದವು ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಲೋಹದಿಂದ ಬಂಗಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿದ್ಯೆಯನ್ನು 'ಕಿಮಿಯಾವಿದ್ಯೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ವಿದ್ಯೆ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿ "ಸುಮಾರು ೫ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧನಾಗಾರ್ಜುನನೆಂಬ ಜೈನಕವಿ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ ಕರ್ತನು ಲೋಹದಿಂದ ಬಂಗಾರ ಮಾಡುವ 'ಕಿಮಿಯಾ ವಿದ್ಯೆ'ಯನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿದನೆಂದು ಡಾ. ಪಿ.ಸಿ.ರಾಯ್ ಅವರು ತಮ್ಮ 'ಹೈಂದವ ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರದ ಇತಿಹಾಸ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾಗಿ"[೩] ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ 'ಗೋವೈದ್ಯ' (ಕೀರ್ತಿವರ್ಮ)ವನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಪೂಜ್ಯಪಾದನ ಸಂಸ್ಕೃತ ಮೂಲಗ್ರಂಥದ ಅನುವಾದ ಎಂದು ತಿಳಿಯಲಾದ ಜಗದ್ದಳ ಸೋಮನಾಥನ 'ಕಲ್ಯಾಣಕಾರಕ' ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನವಾದದ್ದು. ವೈದ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವೈದ್ಯ, ಗೋವೈದ್ಯ, ಅಶ್ವವೈದ್ಯ, ಗಜವೈದ್ಯ, ವಿಷವೈದ್ಯ, ಬಾಲವೈದ್ಯ, ಪುರುಷವೈದ್ಯ, ಸ್ತ್ರೀವೈದ್ಯ ಮುಂತಾಗಿ ಉಪಶಾಖೆಗಳೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸುಮಾರು ಮೂವತ್ತು ಗ್ರಂಥಗಳು ಹುಟ್ಟಿರುವುದು ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಜನೋಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಶ್ರೀಧರನ 'ವೈದ್ಯಾಮೃತ', ಸಾಳ್ವನ 'ವೈದ್ಯಸಾಂಗತ್ಯ', ದೇವೇಂದ್ರ ಮುನಿಯ 'ಬಾಲಗ್ರಹಚಿಕಿತ್ಸೆ', ವೀರಭದ್ರರಾಜನ 'ಹಸ್ತ್ಯಾಯುರ್ವೇದ', ನಂಜರಾಜನ 'ಸಕಲವೈದ್ಯ ಸಂಹಿತಾಸಾರಾರ್ಣವ', ಎಳಂದೂರು ದೊರೆ ಚನ್ನರಾಜನ 'ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ', ಬ್ರಹ್ಮನ 'ವೈದ್ಯಕಂದ' ತಿಮ್ಮರಾಜಗೌಡನ 'ಸ್ತ್ರೀವೈದ್ಯ', ಅಭಿನವಚಂದ್ರ ಮತ್ತು ಬಾಚರಸರ 'ಅಶ್ವವೈದ್ಯ' ಹೀಗೆ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನೋಡಿದರೆ 'ಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ಬಗ್ಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರಿಗಿರುವ ಒಲವು ಅಪಾರವಾದುದೆಂಬಲ್ಲಿ ಅನುಮಾನವಿಲ್ಲ ಅಲ್ಲದೆ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಚರಕ, ಸುಶ್ರುತ, ವಾಗ್ಭಟ, ಶಾಙ್ಗಧರ, ಸಿದ್ಧಸಾರ, ಧನ್ವಂತರಿ ಮುಂತಾದವರು ಬರೆದ ಸಂಸ್ಕೃತ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸಮಾಡಿ ಅವನ್ನು ಯಥೋಚಿತವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡರೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಹಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸುಮಾರು ೧೪೦೦ರಲ್ಲಿ ಅಭಿನವಚಂದ್ರನು 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು, ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿ ಬಾಚರಸನು 'ಅಶ್ವವೈದ್ಯ'ವನ್ನು, ೧೬೨೫ರಲ್ಲಿ ಚಾಮರಾಜಭೂವರನ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿತನಾದ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ರಾಮಚಂದ್ರನು 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ೧೬೨೭ರ ಮಲೆಯೂರಿನ ಪದ್ಮಣ ಪಂಡಿತನು 'ಹಯಸಾರ ಸಮುಚ್ಚಯ'ವನ್ನು ಬರೆದಂತೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಜ್ಯೋತಿಷಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಜೈನಕವಿ ಶ್ರೀಧರಾಚಾರ್ಯನ (೧೦೪೯) 'ಜಾತಕ ತಿಲಕ' ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥ, ನಂತರ ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷ್ಮಣಾಂಕನ 'ಶಕುನಸಾರ', ಅದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಶುಭಚಂದ್ರನ 'ನರಪಿಂಗಲಿ', ಚಾಕರಾಜನ 'ಶಕುನ ಪ್ರಪಂಚ', ಗಂಗಾಧರನ 'ರಟ್ಟಿನಜಾತಕ', ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿ ರಟ್ಟಕವಿಯ 'ರಟ್ಟಮತ' ಮುಂತಾದ

ಜ್ಯೋತಿಷಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚಿತಗೊಂಡಿವೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಗ್ರಂಥಕರ್ತರೂ ಆರ್ಯಭಟ, ಗಾರ್ಗ್ಯ, ವಸಿಷ್ಠ, ವರಾಹಮಿಹಿರ, ವಸಂತರಾಜ ಮುಂತಾದ ಪೂರ್ವಚಾರ್ಯರ ಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಋಣಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಸುಮಾರು ೧೦೧೨-೪೨ರ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಚಂದ್ರರಾಜನೆಂಬ ಕವಿ ವಾತ್ಸಾಯನನ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ 'ಮದನತಿಲಕ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ರಚಿಸಿದನು. ೧೪ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಕೊನೆಯ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕವಿಮಲ್ಲನು 'ಮನ್ಮಥವಿಜಯ' ಎಂಬ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಚಂಪೂಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ೧೪೫೦ರಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲರಸನಿಂದ 'ಜನವಶ್ಯ' ಎಂಬ ಮತ್ತೊಂದು ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ ರಚಿತವಾಗಿದೆ.

ವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳಂತೆ ಗಣಿತಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲೂ ಹೇರಳವಾಗಿ ಗ್ರಂಥರಚನೆಯಾಗಿವೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹನ್ನೆರಡನೆಯ ಶತಮಾನ ಸಮೃದ್ಧಿಕಾಲ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ವ್ಯವಹಾರ ಗಣಿತ, ಬೀಜಗಣಿತ, ಕ್ಷೇತ್ರಗಣಿತ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜದಿತ್ಯನೆಂಬ ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಸಾಧನೆ ಅಪಾರವಾದುದು. 'ವ್ಯವಹಾರಗಣಿತ', 'ಕ್ಷೇತ್ರಗಣಿತ', 'ವ್ಯವಹಾರರತ್ನ', 'ಚಿತ್ರಹಸುಗೆ', 'ಜೈನಗಣಿತ ಸೂತ್ರ' ಮುಂತಾದ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. "ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬರೆದ ಮೊದಲಿಗನು ಇವನೇ ಆಗಿದ್ದು, ಈತನ ಕಾಲ ೧೧೯೦"[೪೪] ಎಂದು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ಒಡೆಯರ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಭಾಸ್ಕರನ 'ಬೇಹಾರಗಣಿತ', ತಿಮ್ಮರಸನ 'ಕ್ಷೇತ್ರಗಣಿತ', ಬಾಲವೈದ್ಯದ ಚೆಲುವನ 'ಕನ್ನಡ ಲೀಲಾವತಿ' (ಕ್ಷೇತ್ರಗಣಿತ), ಸಿಂಹರಾಜನ 'ಗಣಿತಸಾರ' ಮುಂತಾದ ಗಣಿತಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು, ಟೀಕಾ ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚಿತವಾಗಿವೆ. "ಮದ್ರಾಸ್ ಪ್ರಾಚ್ಯಕೋಶಾಲಯದಲ್ಲಿ ದೊರೆತ ಶಕ ೯೬೩ರಲ್ಲಿ ಬರೆದ ಒಂದು ಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಏಚಮ (೧೦೪೧) ಎಂಬುವನನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸ್ತುತಿಸಿ ಅಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ಪದ್ಯದ ಮುಖಾಂತರ ಅವನು 'ಭರತಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ಬರೆದಂತೆ"[೪೫] ಎಂಬುದಾಗಿ ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಿಂಹಭೂಪಾಲನು 'ಲಾಸ್ಯರಂಜನಿ' ಎಂಬ ನಾಟ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಗ್ರಂಥ ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿಯೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಯಕ್ಷಗಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು, ವಾಸ್ತುಶಾಸ್ತ್ರ, ಖಡ್ಗಶಾಸ್ತ್ರ, ಮುಲ್ಲಾಶಾಸ್ತ್ರ, ಹೋರಾಶಾಸ್ತ್ರ, ಗಾರ್ದಭಶಾಸ್ತ್ರ, ಭೂಮಿಶಾಸ್ತ್ರ, ಮರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರ, ನೀತಿಶಾಸ್ತ್ರ, ರತ್ನಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚಿತವಾಗಿವೆ.

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ ಕನ್ನಡದ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ', 'ಸಿರಿಭೂವಲಯ', 'ಅಭಿಲಷಿತಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ', 'ವಿವೇಕ ಚಿಂತಾಮಣಿ' ವಿಶ್ವಕೋಶಗಳಿಂದ ಸಕಲ ವಿಷಯ ವಸ್ತುಗಳ ಪರಿಚಯವಾಗಲು ಸಾಧ್ಯ. ಹೆಸರಿಗೆ ತಕ್ಕ ಹಾಗೆ ಇವು ಲೋಕಹಿತವುಂಟುಮಾಡುವ ಜ್ಞಾನಕೋಶಗಳು, ವಿಶ್ವಕೋಶಗಳು. ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳಿಗೆ ಉನ್ನತವಾದ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ, ಛಂದೋಂಬುಧಿ, ಉದಯಾದಿತ್ಯನ ಅಲಂಕಾರಗ್ರಂಥ, ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ, ಭಾರತೀಯ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆ ಇಂಥ ಹತ್ತು ಹಲವು ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ಕನ್ನಡಕ್ಕೆ ಬೆಲೆಯುಳ್ಳ ಚಿರಂತನವಾದ ಅಮೂಲ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳಾಗಿದ್ದು ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಶ್ರೀಮಂತಗೊಳ್ಳಲು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ನಾಡಿನಾದ್ಯಂತ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ, ಖಡ್ಗಶಾಸ್ತ್ರ, ಗಣಿತಶಾಸ್ತ್ರ,

ಗೋವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ, ನಾಡಿಶಾಸ್ತ್ರ, ನೀತಿಶಾಸ್ತ್ರ, ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ, ಪ್ರಶ್ನೆಶಾಸ್ತ್ರ, ಭರತಶಾಸ್ತ್ರ, ಭೇಷಜಶಾಸ್ತ್ರ, ಮುಲ್ಲಾಶಾಸ್ತ್ರ, ಕಕ್ಕೋಕಶಾಸ್ತ್ರ, ರಟ್ಟಶಾಸ್ತ್ರ, ರತ್ನಶಾಸ್ತ್ರ, ವಾಸ್ತುಶಾಸ್ತ್ರ, ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರ, ಶಿಲ್ಪಶಾಸ್ತ್ರ ಇತ್ಯಾದಿ ಕೃತಿಗಳ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಅಗತ್ಯ ಹಾಗೂ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಸಾಹಿತ್ಯವಿರುವುದು ಜನರ ಶ್ರೇಯಸ್ಸನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು. ಇದು ಪಾಪ, ಇದು ಪುಣ್ಯ, ಇದು ಹಿತ, ಇದು ಅಹಿತ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಹೇಳಲು ಒಟ್ಟಾರೆ ಪುರುಷಾರ್ಥ ಪ್ರಾಪ್ತಿಗೋಸ್ಕರ ಪಾಪ ಪರಿಹಾರ, ಪುಣ್ಯಸಿದ್ಧಿ, ಮೋಕ್ಷಸಂಪಾದನೆ ಎಂಬ ಪಲ್ಲವಿಯನ್ನು ಪಠಿಸುತ್ತಾ ಬಂದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅದು ಕಾವ್ಯದಿಂದ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಿಂದಲೂ ಮೋಕ್ಷ ಸಾಧಿಸಬಹುದು ಅದೇ ಅದರ ಪರಮ ಪ್ರಯೋಜನ. ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾದುದು ಪರಮಾನಂದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ. ''.....ಆಕಾಂಕ್ಷಿಪ ಮುಕ್ತಿಯಕ್ಕುಂ'' ಎಂಬ ಕವಿಕೇಶವನ ಮಾತನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು.

೨. ಕನ್ನಡ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಪರಿಚಯ

ಲೋಕಕ್ಕೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗುವ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳು ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರಗಳು. ನಿಜಗುಣಶಿವಯೋಗಿಗಳು ತಮ್ಮ ವಿವೇಕಚಿಂತಾಮಣಿಯಲ್ಲಿ 'ಲೌಕಿಕವೇ ಧನ್ವಂತರ್ಯಾದಿಗಳಿಂದುಕ್ತಮಾದ ಆಯುರ್ವೇದ, ದಂಡನೀತಿ ಮೊದಲಾದ ದೃಷ್ಟ ಫಲಂಗಳಂ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಿರ್ಕುಂ' ಎಂದು ಲೌಕಿಕದ ಅರ್ಥವನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ಸಾಕಷ್ಟು ಗ್ರಂಥಗಳು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರಚನೆಗೊಂಡಿವೆ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಾವ್ಯಸೃಷ್ಟಿಯೊಡನೆ ಲೋಕೋಪಯೋಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ರಚನೆಯೂ ಸಾಕಷ್ಟಾಗಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಭಟ್ಟಾಕಳಂಕನ 'ಶಬ್ದಾಗಮಯುಕ್ತ್ಯಾಗಮ ಪರಮಾಗಮ ವಿಷಯಾಣಾಂ ತಥಾಕಾವ್ಯ ನಾಟಕಾಲಂಕಾರ ಕಲಾಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಣಾಂಚ ಬಹೂನಾಂ ಗ್ರಂಥನಾಮಾಪಿ ಭಾಷಾಕೃತಾನಾಮುಪ ಲಭ್ಯಮಾನತ್ವಾತ್ ' ಎಂಬ ಮಾತು ನಿದರ್ಶನ. 'ಆರಯೆ ತಚ್ಛಾಸ್ತ್ರ ವ್ಯವಹಾರ ಜ್ಞಾನಾರ್ಥಮಾಗಿ ಪೇಳಲ್ಪಡೆಗುಂ' ಎಂಬ ಕೇಶಿರಾಜನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಅಂಶವನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. ಮೀಮಾಂಸಕರು ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಲೌಕಿಕ ಹಾಗೂ ಅಲೌಕಿಕ ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ' ಕುರಿತಾದ ಅಧ್ಯಯನ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಂಪರೆಗೆ ಸೇರಿರುವುದರಿಂದ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಸ್ಥೂಲ ಪರಿಚಯವನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಉಪಲಬ್ಧವಿರುವ ಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ರಚನೆ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದದ್ದು ಹನ್ನೆರಡನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಎಂಬ ದಾಖಲೆಗಳಿದ್ದರೂ, ಅವಕ್ಕಿಂತ ಹಿಂದೆಯೂ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಹುಟ್ಟಿರಬಹುದೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಜ್ಯೋತಿಷಶಾಸ್ತ್ರ, ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ, ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ, ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ, ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸು, ಅಲಂಕಾರ, ನಿಘಂಟು, ವಿಶ್ವಕೋಶ ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಲೌಕಿಕ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾಗಿವೆ.

1. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ

ಮನುಷ್ಯನ ಪುರುಷಾರ್ಥ ಸಾಧನೆಗೆ ಮೂಲಸಾಧನ ಶರೀರ. ಚರಕ ಮಹರ್ಷಿಗಳು ಹೇಳುವಂತೆ 'ಧರ್ಮಾರ್ಥ ಕಾಮಮೋಕ್ಷಣಾಂ ಶರೀರಂ ಮೂಲಮುತ್ತಮಂ' ಎಂಬುದು ಹಾಗೂ 'ಶರೀರಮಾದ್ಯಂ ಖಲು ಧರ್ಮಸಾಧನಂ' ಎಂಬ ನೀತಿವಚನವೂ ಧರ್ಮಾದಿಗಳ ಸಾಧನೆಗೆ ಶರೀರಮೂಲ ಎಂದು ಸಾರುತ್ತವೆ. ಇಂಥ ಪಂಚಭೂತಾತ್ಮಕವಾದ ಶರೀರವನ್ನು ಸರ್ವರೀತಿಯಿಂದಲೂ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದುದು ಎಲ್ಲರ ಕರ್ತವ್ಯ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನರು ರೋಗಾದಿಗಳ ಭಾದೆಗಳಿಂದ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಆಯುರ್ವೇದವನ್ನು ಮೊರೆಹೋದರು. ಆಯುರ್ವೇದವು ಮನುಷ್ಯನ ಆಯುಷ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಜಗತ್ತಿನ ಮಾನವಕಲ್ಯಾಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಆಯುರ್ವೇದ ಅವತರಿಸಿದೆ ಎಂಬುದು ಚರಕಾದಿಗಳ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಶತಶತಮಾನಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ವಾಗ್ಭಟನ 'ಅಷ್ಟಾಂಗಹೃದಯ' ಇಂದಿಗೂ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಮಾದರಿಯಾಗಿದೆ. ಸುಶ್ರುತಸಂಹಿತೆ, ಚರಕಸಂಹಿತೆ, ಅಷ್ಟಾಂಗಹೃದಯ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಅರಬ್ಬೀ, ಸರಗ್, ಆಸ್ಟಂಕರ್ ಭಾಷೆಗಳಿಗೆ ಭಾಷಾಂತರವಾಗಿರುವುದು ಭಾರತೀಯ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯ ಪ್ರಾಚೀನತೆಗೂ ಅದರ ಹಿರಿಮೆಗೂ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಆಗಿಹೋದ ಬಗ್ಗೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಎಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದ ಉಗ್ರಾದಿತ್ಯ, ಹನ್ನೆರಡನೆಯ ಶತಮಾನದ ಬೋಪದೇವ, ಹೇಮಾದ್ರಿ ಮುಂತಾದವರು ಗ್ರಂಥರಚನೆ ಹಾಗೂ ವೈದ್ಯವೃತ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧರಾಗಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೨ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಮಂತಭದ್ರನು ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಬರೆದಿದ್ದನೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. ಐದನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಪೂಜ್ಯಪಾದಾಚಾರ್ಯನು ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ ಬರೆದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿದ್ದರೂ ಇವ್ಯಾವೂ ಇಂದು ನಮ್ಮ ಕಣ್ಮುಂದೆ ಇಲ್ಲ. ಸದ್ಯದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಉಗ್ರಾದಿತ್ಯನ 'ಕಲ್ಯಾಣಕಾರಕ'ವೇ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧವಾದ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲ ಸ್ವತಂತ್ರ ವೈದ್ಯಕೃತಿ. ಆದರೆ ಇದು ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಒಂಭತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಅನೇಕ ವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳು ಜೈನಕವಿಗಳಿಂದ ರಚಿತವಾಗಿದ್ದವೆಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸಂಸ್ಕೃತಗ್ರಂಥಗಳಿಗೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನವನ್ನು ಬರೆಯುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಜೈನರು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಿ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ, ತತ್ವಾರ್ಥಸೂತ್ರಕ್ಕೆ ದಿವಾಕರಣಂದಿ ಮುನಿಗಳು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ವೃತ್ತಿ ಬರೆದ ವಿಷಯವನ್ನು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೧೭೭ರ ನರಸಿಂಹರಾಜಪುರದ ಶಾಸನ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಅ. ಕಲ್ಯಾಣಕಾರಕ

ಸದ್ಯದ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಜಗದ್ದಳ ಸೋಮನಾಥನ 'ಕಲ್ಯಾಣಕಾರಕ' ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನಕೃತಿ. ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಸುಮಾರು ೧೧೭೫ ಈತನ ಕಾಲ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಸುಕರಂ ತಾನೆನೆ ಪೂಜ್ಯಪಾದ ಮುನಿಗಳ್ .....' ಎಂಬ ಪದ್ಯದಿಂದ ಪೂಜ್ಯಪಾದ ಮುನಿಗಳು ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಕಲ್ಯಾಣಕಾರಕವಲ್ಲದೆ ಬಾಹಟ, ಸಿದ್ಧಸಾರ,

ಚರಕಾದಿಗಳ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಿಗಿಂತ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದುದೆಂದು ಭಾವಿಸಿ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಲೋಕರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ತಾನು ಹೇಳುತ್ತಿರುವುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಹನ್ನೊಂದು ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅಸಾಧ್ಯ ಲಕ್ಷಣ, ಜ್ವರೋತ್ಪತ್ತಿಲಕ್ಷಣ, ಅತಿಸಾರವಿಧಾನ, ರಕ್ತಪಿತ್ತನಿಧಾನ, ಕ್ಷಯರೋಗ ನಿಧಾನ ಚಿಕಿತ್ಸೆ, ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಪ್ರಕರಣ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಕರಗಳಲ್ಲಿ ಆಯಾ ರೋಗಗಳ ಸ್ವರೂಪ, ಕಾರಣ, ಆಹಾರಬಲ, ಚಿಕಿತ್ಸಾವಿಧಾನಗಳು ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹೃದಯಾಘಾತವನ್ನು ಅದರಿಂದಾಗುವ ಅನಿರೀಕ್ಷಿತ ಸಾವನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಆಗಲೇ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದು ಸೋಜಿಗವಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಮನುಷ್ಯ ತಾನು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರವೇ ಅವನಿಗೆ ಉಂಟಾಗುವ ಹಲವು ರೋಗಗಳಿಗೆ ಕಾರಣ ಎಂಬುದನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಪದೇ ಪದೇ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಜೊತೆಗೆ ನೀರನ್ನು ಕುರಿತು ನಾನಾ ಬಗೆಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಹ.ಕ.ರಾಜೇಗೌಡರು "ಸುಮಾರು ೮೦೦ ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಿಂದೆ ಸೋಮೇಶ್ವರನು ಆಹಾರಪಥ್ಯದಿಂದ ರೋಗನಿವಾರಣೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಗುರ್ತಿಸಿರುವುದು ಇಂದಿನ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ರೂಪುರೇಷೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ"[೪] ಎಂದಿರುವ ಮಾತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ಆ. ವೈದ್ಯಾಮೃತ

ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿದ್ದ ಶ್ರೀಧರದೇವನು 'ವೈದ್ಯಾಮೃತ'ವೆಂಬ ಹೆಸರಿನ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥವನ್ನು ಚಂಪೂರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ೨೪ ಅಧಿಕಾರಗಳ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ರೋಗನಿಧಾನ, ಔಷಧಿ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ನಿರೂಪಿಸಿರುವುದಲ್ಲದೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿರೋಗಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಶ್ರೀಧರದೇವರು ವಿರಚಿತಮಪ್ಪ ವೈದ್ಯಾಮೃತ ಸಕಲಜಗಜ್ಜನ ಹಿತಾರ್ಥಕಾರಣ' ಎಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಹೇಳಿಕೊಂಡಿರುವಲ್ಲಿ ಆತನ ಲೋಕೋಪಕಾರದ ಭಾವನೆ ಮೆಚ್ಚುವಂಥದ್ದು. ಆದರೂ ಕೃತಿ ಚಂಪೂರೂಪವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕುರಿತು ವಿ.ಶಿವಾನಂದರು "ಇಲ್ಲಿನ ಉಪಯುಕ್ತ ವಿಷಯಗಳು ಚಂಪೂರೂಪದಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥದ ಲಾಭ ಸಾಮಾನ್ಯ ಓದುಗರಿಗೆ ಆಗದೆ ಉಳಿದಿದೆ"[೫] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಪಯೋಗದ ಅಸಾಧ್ಯತೆಯ ಕಡೆಗೆ ಬೆರಳು ಮಾಡಿ ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ಇ. ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ ಬರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ಸುಮಾರು ೧೫೭೦ರಲ್ಲಿ ಪದಿನಾಡು ಪ್ರಾಂತ ಎಳಂದೂರಿನ ಅರಸು ಚೆನ್ನರಾಜ ಎಂಬುವನು 'ವೈದ್ಯಸಾರಸಂಗ್ರಹ' ಗ್ರಂಥ ಬರೆದಿದ್ದು, ೧೨ ಪ್ರಕರಣಗಳುಳ್ಳ ಇದರಲ್ಲಿ ಹಲವು ವಿಧವಾದ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತ ಶ್ಲೋಕಗಳೊಂದಿಗೆ ಟೀಕೆಯೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಓದುಗರಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿದೆ. ಗ್ರಂಥಕಾರ ತನ್ನ ಕೃತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು "...ಬಾಲಚಂದ್ರಪುರಾಧೀಶ್ವರ ಚೆನ್ನರಾಜ ಭೂಪಾಲವಿರಚಿತಮಪ್ಪ ಸರ್ವ ಲೋಕೋಪಕಾರಕ

ಕರ್ಣಾಟಭಾಷಾ ವಿಶದೀಕೃತ ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹವೆ”[೪೮] ಎಂದು ಪ್ರಕರಣದ ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಿರುವುದು ಜನರ ಉಪಯೋಗಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಈ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ ಬರೆದಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಎರಡನೆಯದಾಗಿ ಸುಮಾರು ೧೭೦೦ರಲ್ಲಿದ್ದ ನಂಜನಾಥ ಭೂಪಾಲನು ‘ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ’ ಬರೆದದ್ದಾಗಿ ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರಾದರೂ “ನಂಜನಾಥನ ಈ ಕೃತಿ ಸ್ವತಂತ್ರ ಕೃತಿಯಾಗಿರದೆ ಎಳಂದೂರು ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ‘ವೈದ್ಯಸಾರ’ವನ್ನೇ ತನ್ನ ಹೆಸರಿಗೆ ಅಂಕಿತಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಂಗತಿ ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಂದಿದೆ”[೪೯] ಎಂದು ಜಿ.ಶ್ರೀನಿವಾಸಮೂರ್ತಿ ಹಾಗೂ ಎನ್.ರಾಮಚಂದ್ರಭಟ್ ಅವರು ವೈದ್ಯಸಾರಸಂಗ್ರಹ ಮುನ್ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಕುರಿತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಧ್ಯಯನದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ಈ. ವೈದ್ಯಸಾಂಗತ್ಯ

೧೫-೧೬ನೆಯ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೧೫೫೦ರಲ್ಲಿದ್ದ ‘ವೈದ್ಯಸಾಂಗತ್ಯ’ದ ಕರ್ತೃಸಾಳ್ವ ಪ್ರಮುಖನಾದವನು. ಹರಿವಂಶ, ಕುರುವಂಶ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಬರೆದ ಕವಿ ಉತ್ತಮಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನೂ ಆಗಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ನೀರಸ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿರುವ ಶಾಸ್ತ್ರವಿಷಯವನ್ನು ಹಾಡಗಬ್ಬದ ಛಂದಸ್ಸಾದ ಸಾಂಗತ್ಯಕ್ಕೆ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ಆನಂದಭೈರವಿ ಎಂಬ ರಾಗದ ಹೆಸರಿನ ಔಷಧಿಯಿಂದ ‘ಆನಂದಭೈರವಿರಸ’ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ, ಸಾಳ್ವನು ಕವಿಯೂ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನೂ ಅಲ್ಲದೆ ಸಂಗೀತಶಾಸ್ತ್ರ ಬಲ್ಲವನೂ ಅಥವಾ ಸಂಗೀತಪ್ರೇಮಿಯೋ ಆಗಿರಬೇಕು. ಸಾಳ್ವ ರಚಿಸಿದ ಈ ಸಾಂಗತ್ಯದ ಪರ್ಯಾಯನಾಮ ವೈದ್ಯಸಾಂಗತ್ಯ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸಾಳ್ವಸಾಂಗತ್ಯ’ ಎಂದಿದೆ.

ಉ. ವೈದ್ಯಕಂದ

ಸಾಳ್ವನು ಸಾಂಗತ್ಯದಲ್ಲಿ ‘ವೈದ್ಯಸಾಂಗತ್ಯ’ ಬರೆದಂತೆ ೧೮ನೆಯ ಶತಕದಲ್ಲಿದ್ದ ಬೊಮ್ಮಯ್ಯನೆಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನು ಕಂದಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿಸಿದ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ‘ವೈದ್ಯಕಂದ’ ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನು ಚಾರಕ, ಸುಶ್ರುತ, ಬಾಹವ, ವಾರತಿ ಸಾರಂಗಧರಾದಿಗಳ ಮತವನ್ನು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಊ. ಸಕಲ ವೈದ್ಯಸಂಹಿತಾ ಸಾರಾರ್ಣವ

ಕಳಲೆ ವೀರರಾಜನು ಸುಮಾರು ೧೭೨೦ರಲ್ಲಿ ‘ಸಕಲ ವೈದ್ಯ ಸಂಹಿತಾ ಸಾರಾರ್ಣವ’ವನ್ನು ಬರೆದಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ರಾಜಾವಳೀ ಕಥೆ’ಯನ್ನು ಬರೆದ ದೇವಚಂದ್ರನು (೧೮೩೮) ತನ್ನ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ “ಕಳಲೆ ವಂಶದ ವೀರರಾಜಂ ದೊಡ್ಡ ಕೃಷ್ಣರಾಯರ ದಿವಸದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಂಗಳೊಳಿರ್ಪರೋಗಹರಮಪ್ಪ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳಂ ಕನ್ನಡ ವಾಕ್ಯದೊಳ್ ವೀರರಾಜೋಕ್ತಿವಿಲಾಸಮೆಂದು ಬರೆಯಿಸಿದಂ’ ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಿಂದ ಬೇರಾರೋ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ರಚಿಸಿರಬಹುದು ಎಂಬ ಸಂದೇಹಕ್ಕೆ ಎಡೆಮಾಡಿದೆ”[೫೦] ಎಂದು ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸಿದ ಡಿ.ಶ್ರೀನಿವಾಸಚಾರ್ ಹಾಗೂ ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು

‘ವೈದ್ಯಸಾರಸಂಗ್ರಹ’ವನ್ನೇ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಪಾಟು ಮಾಡಿದ ಕೃತಿಯೇ ಹೊರತು ಸ್ವತಂತ್ರಕೃತಿ ಇದಲ್ಲ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೂ ಉಂಟು.

ಅದೇನೆಯಿದ್ದರೂ ವೈದ್ಯಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಇದೊಂದು ಅಪರೂಪದ ಕೃತಿ ಎಂಬುದಂತೂ ನಿಜ. ೧೬೯ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ರೋಗ ನಿಧಾನದಲ್ಲಿಯಾಗಲಿ, ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿಯಾಗಲಿ ಇರುವ ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ಲೇಖಕ ‘ಮತಾಂತರೆ’ ಎಂದು ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಸಂಸ್ಕೃತ-ತೆಲುಗು ಭಾಷೆಯ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ಅನೇಕ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಭಾಗ ತೆಲುಗುಭಾಷೆಯ ಗದ್ಯಸರಣಿಯಲ್ಲೂ ಇವೆ. ನಾಡೀ, ಜಿಹ್ವಾ, ಮೂತ್ರಪರೀಕ್ಷೆ, ದೇಶ-ಕಾಲ-ವಯೋಭೇದ, ಜ್ವರೋತ್ಪತ್ತಿ ಲಕ್ಷಣ, ರೋಗಪರೀಕ್ಷೆ, ಭೋಜನಾ ಪ್ರಶಂಸಾ, ಕಲ್ಕಗಳು, ಲೇಪ, ಘೃತ, ರಸಾಯನಗಳು ಹೀಗೆ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿಯ ಒಂದೊಂದು ಸಂಹಿತೆ ಬಗ್ಗೆ ಒಂದೊಂದು ನಿಬಂಧ ತಯಾರಿಸುವಷ್ಟು ವಿಷಯ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಈ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಪಡೆದಿದೆ.

೩೦. ಜ್ಞಾನ ಬೋಧಾಂಕಿತ ವೈದ್ಯಾಮೃತ

ಒಂದು ನೂರ ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ರಚಿತವಾಗಿದೆ ಎನ್ನಲಾದ ಈ ವೈದ್ಯಕೃತಿ ಸಾಂಗತ್ಯ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿದ್ದು, ೪ ಸಂಧಿಗಳು, ೩೬೫ ಪದ್ಯಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಚಿಕ್ಕಗ್ರಂಥ. ಕೃತಿಕಾರ ಬಂಕಾಪುರದ ಮೂಲವಳ್ಳಿಯೆಂಬ ಗ್ರಾಮದ ವೆಂಕ ಅಥವಾ ವೆಂಕಟೇಶ ಎಂದು ಕೃತಿಯಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಗಿರಿಜೆ ಹಾಗೂ ಶಂಕರರ ಸಂವಾದದಂತೆ ಕೃತಿರಚನೆಯಿದ್ದು, ನರರನ್ನು ಬಾಧಿಸುವ ಅನೇಕ ವ್ಯಾಧಿಗಳು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತಿಯಾಗುವ ಪರಿಯನ್ನು ಶಂಕರ ಗಿರಿಜೆಗೆ ವಿವರಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯರ ಔಷಧಗಳು, ಬಾಲಗ್ರಹಚಿಕಿತ್ಸೆ, ಫಿರಂಗಿಹುಣ್ಣು, ಹಿರೇ ಫಿರಂಗಿ ಹುಣ್ಣು, ಗಂಡಮಾಲೆ, ಬಿಲ್ಲುಡಿ, ದುಷ್ಟವೃಣ, ಕರ್ನದಲೂಲೆ, ತದ್ದು, ಕುಷ್ಠ, ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ, ಕ್ಷಯ, ದಂತರೋಗ, ಚಳಿಜ್ವರ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಔಷಧಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ, ಆಹಾರ ಪಥ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕ್ಷೀರಾನ್ನ, ಅನ್ನ-ಮಜ್ಜಿಗೆ-ನೀರುಳ್ಳಿ ಊಟ, ಹುರುಳಿಕಟ್ಟು, ಜೋಳದಕೂಳು-ಮೊಸರು ಮುಂತಾದ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ೧೫೦ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಅನೇಕ ಔಷಧಗಳನ್ನು, ಶುದ್ಧಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯವನ್ನು ಸುಂದರವಾದ ದೇಸಿಛಂದಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಂತಹ ‘ಸಾಮಾನ್ಯವೈದ್ಯ’ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ, ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಷವೈದ್ಯ, ಗೋವೈದ್ಯ, ಸ್ತ್ರೀವೈದ್ಯ, ಬಾಲವೈದ್ಯ, ವ್ರಣವೈದ್ಯ ಮುಂತಾದ ಬಗೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆಯೂ ಹಲ-ಕೆಲವು ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚನೆಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

II. ವಿಷವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಕಲವಸ್ತುಗಳಲ್ಲೂ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ಬಗೆಯ ವಿಷವಿರುತ್ತದೆಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಎಂತಹುದೇ ವಿಷವಿದ್ದರೂ ಜೀವಕ್ಕಂತೂ ಅಪಾಯ ತಪ್ಪಿದ್ದಲ್ಲ. ಅಂದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಅಗತ್ಯ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಯಾವುದೇ ವಿಷಕ್ಕೆ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವ ಪ್ರಯತ್ನವೂ ನಡೆದಿದೆ. ಹಾವು, ಚೇಳು ಮುಂತಾದ ವಿಷಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕಡಿತಕ್ಕೆ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳು 'ಜಂಗಮ ವಿಷದೋಷ' ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ನೀಡಿವೆ. ಇಂದಿಗೂ 'ವಿಷವೈದ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರ' ವೈದ್ಯವಿಜ್ಞಾನದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಉಪಶಾಖೆ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದರೂ ಅದೊಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಶಾಸ್ತ್ರವೇ ಎಂದು ಹೇಳುವಷ್ಟು ಮಟ್ಟಿಗೆ ವಿಸ್ತಾರವಾದ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಈಗ ಹಬ್ಬಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಭಟ್. ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ವಿಷವೈದ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ 'ಕಾಶ್ಯಪಸಂಹಿತೆ' ಮುಖ್ಯವಾಗಿದ್ದು 'ಗರುಡ ಪಂಚಾಕ್ಷರೀ ಕಲ್ಪ' ಎಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಇವುಗಳ ಹೋಲಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುವ ಕನ್ನಡ ಗ್ರಂಥ 'ಖಗೇಂದ್ರ ಮಣಿದರ್ಪಣ'.

ಅ. ಖಗೇಂದ್ರಮಣಿದರ್ಪಣ

೧೬ ಅಧಿಕಾರಗಳು, ೧೫೦೦ ವೃತ್ತಗಳು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಛಂದಸ್ಸುಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾದ ಒಂದನೆಯ ಮಂಗರಾಜನ 'ಖಗೇಂದ್ರಮಣಿದರ್ಪಣ' ವಿಷವೈದ್ಯದ ಹೊತ್ತಗೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿರಳಕೃತಿಯಾಗಿದೆ. ಹಳಗನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡಿದ್ದರೂ ನಡುಗನ್ನಡದ ರೂಪಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

'ಕನ್ನಡದಿಂ ಸಮಸ್ತಜನಗೋಚರಮಪ್ಪವೊಲೊಲ್ದು ಪೇಳ್ವುದೈ ನೀನ್ನಮಗೆಂದು ಭವ್ಯರೊರೆದಳ್ತಿಯೊಳಂ ಬೆಸಗೊಳ್ವುದುಂ' (೧-೫೭) ಎಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಕೃತಿರಚನೆಗೆ ಕಾರಣ ಕೊಡುತ್ತಾನೆ.

> "ನರರ್ಗರುಜತೆ ಭೇಷಜದಿಂ
> ದರುಜತೆಯಿಂ ದೇಹವೇಹದಿಂದಂ ಜ್ಞಾನಂ
> ಪರಮಜ್ಞಾನದೆ ಮೋಕ್ಷಂ
> ದೊರೆಕೊಳ್ಗುಮದೆಂದು ಪೇಳ್ವಪೆಂ ಭೇಷಜಮಂ"[೫೧] (೧-೬೫)

ಎಂದು ಮಂಗರಾಜ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುವಲ್ಲಿ ಕವಿಕೇಶವನ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. ವ್ಯಾಕರಣದಿಂದ ಮೋಕ್ಷವನ್ನು ಸಾಧಿಸಬಹುದೆಂದು ಕೇಶಿರಾಜ ನುಡಿದರೆ, ಭೇಷಜ (ವೈದ್ಯ)ದಿಂದ ಮೋಕ್ಷ ದೊರಕುತ್ತದೆಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ನಂಬಿದ್ದಾನೆ. ಸ್ಥಾವರ, ಜಂಗಮ, ಕೃತಕ ಎಂಬ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಕಗೊಂಡಿರುವ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ವಿಷಗಳ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ತಂತ್ರ, ಮಂತ್ರ, ಔಷಧ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಂದ ವಿಷವನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

III. ಗೋವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ

ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೧೦೦ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿವೈದ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅದರಲ್ಲೂ ಗೋವೈದ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಕೃತಿ ರಚಿಸಿದಾತ ಕೀರ್ತಿವರ್ಮ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಗೋವುಗಳ ವ್ಯಾಧಿಗಳಿಗೆ ಔಷಧ, ಮಂತ್ರ, ಬರೆಹಾಕುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೀರ್ತಿವರ್ಮನ ಗೋವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಕುರಿತು ಡಾ. ಕೆ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಅವರು ''ಈತನ ಗೋವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥವು ಕನ್ನಡ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಭಾರತೀಯ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ರೀತಿಯ ಕೊಡುಗೆಯೆನ್ನಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ ಭಾರತೀಯ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಆಯುರ್ವೇದದ ಅಂಗವಾಗಿ ಮನುಷ್ಯರ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯೂ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಅಂಗವಾಗಿ ಆಯಾ ಪ್ರಾಣಿರೋಗಗಳ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯೂ ಪ್ರತಿಪಾದಿತವಾಗುತ್ತಿದ್ದವೇ ಹೊರತು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಗೋವೈದ್ಯವನ್ನೇ ಕುರಿತ ಸ್ವತಂತ್ರಗ್ರಂಥ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ದೊರೆಯದು''[೫೨] ಎಂದಿರುವುದು ಈ ಕೃತಿಯ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ವಿಷವೈದ್ಯ, ಗೋವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ರೋಗಗಳನ್ನು ಕುರಿತಾದ 'ಸ್ತ್ರೀವೈದ್ಯ', ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ 'ಬಾಲಗ್ರಹಚಿಕಿತ್ಸೆ' ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳು ರಚನೆಯಾಗಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೭೫೦ರ ತಿಮ್ಮರಾಜಗೌಡನ ಸ್ತ್ರೀವೈದ್ಯ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಟೀಕು, ನಿಘಂಟುಗಳು ರಚನೆಯಾಗಿವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಚಿಕ್ಕುಪಧ್ಯಾಯನದೆಂದು ಗುರುತಿಸಿದ 'ವೈದ್ಯಾಮೃತಟೀಕೆ'ಯನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಇಂತಹ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ, ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಚಾರಗಳು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿವೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ 'ನರಾದಿವೈದ್ಯ', 'ವಿಷವೈದ್ಯ' ಎಂಬ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಹಿತಿಗಳಿವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಬಳಸುವ ಹಲವಾರು ಔಷಧಿಗಳು ಸೇರಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಲೋಕೋಪಕಾರ ಕೃತಿಗೆ ಜನಪದ ಛಾಪು ಮೂಡಿದೆಯೆನ್ನಬಹುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ 'ಶಸ್ತ್ರಕರ್ಮ ಕಲಾದಕ್ಷ'ರಾದ ವೈದ್ಯರನ್ನು, ಶಸ್ತ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಆಯುರ್ವೇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಚರ್ಚಿತವಾಗಿವೆ. ನಾಡಿಯಸ್ವರೂಪ, ಅದರ ಅವಯವಗಳು, ಸ್ತ್ರೀ-ಪುರುಷರಲ್ಲಿ ನಾಡೀ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಸ್ಥಾನಗಳು, ಜ್ವರದ ಪ್ರಭೇದಗಳು, ಔಷಧಗಳ ನಿರೂಪಣೆ, ವಿವಿಧ ವ್ಯಾಧಿಗಳಿಗೆ ಔಷಧ ನಿರ್ಮಾಣ ವಿಧಾನಗಳ ಹೇಳಿಕೆ, ಔಷಧ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ನಕ್ಷತ್ರ ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಪರಿಶೀಲನೆ, ಜಪಿಸುವ ಮಂತ್ರ, ಲೇಹ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಎಲೆಗಳು ಜೊತೆಗೆ ವಿಷವೈದ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅನೇಕ ವಿಷಯಗಳ ನಿರೂಪಣೆಯಿದೆ. ಪಂಪಭಾರತದ ಹನ್ನೊಂದನೆಯ ಆಶ್ವಾಸದಲ್ಲಿ ಯುದ್ಧಮುಗಿದ ನಂತರ ಶಸ್ತ್ರಚಿಕಿತ್ಸಾ ವಿಧಾನಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಶಸ್ತ್ರಚಿಕಿತ್ಸೆ ''ಸುಶ್ರುತಸಂಹಿತೆ, ಅಷ್ಟಾಂಗಹೃದಯ ಸಂಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾದ 'ಶಲ್ಯ' ಎಂಬ ಶಸ್ತ್ರಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ''[೫೩] ಎಂದು ಡಾ. ಎಂ.ಬಿದರಿ ನಂದಮೂರ್ತಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಬಸವಣ್ಣನವರ ಷಟ್ಸ್ಥಲದ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ 'ಗುರೂಪದೇಶ ಮಂತ್ರವೈದ್ಯ. ಜಂಗಮೋಪದೇಶ ಶಸ್ತ್ರವೈದ್ಯ' ಎಂಬ ನುಡಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ವೈದ್ಯ, ಮಂತ್ರವೈದ್ಯ, ಶಸ್ತ್ರವೈದ್ಯಗಳ ಪರಿಚಯವಿರುವುದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ವಚನಕಾರರಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವೈದ್ಯಸಂಗಣ್ಣನೆಂಬುವನು ಸುಮಾರು ೨೦ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಸಂಬಂಧಿ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ತನ್ನ ಹೆಸರಿನ ಹಿಂದೆ 'ವೈದ್ಯ' ಎಂಬ ವಿಶೇಷಣವಿರುವುದೂ ಈತನೊಬ್ಬ ವೈದ್ಯನಾಗಿರಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾಬೀತುಪಡಿಸುವಂತಿದೆ. ಹೀಗೆ ಶುದ್ಧಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಅಂದೇ ವಚನ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ನೇಯ್ದಿಟ್ಟಿರುವುದು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಅಭೂತಪೂರ್ವ ಪ್ರಸಂಗವೇ ಸರಿ.

ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯೆಂದರೆ, ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಕೃತಿಗಳು ರಚಿತಗೊಂಡರೂ ಇವೆಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ 'ಪ್ರಕೃತಿಯೇ ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗಶಾಲೆ' ಎಂದು ಭಾವಿಸಿದ್ದ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕೃತಿರೂಪ ಪಡೆಯದಿದ್ದರೂ ಅವರ ದೈನಂದಿನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ, ಆಹಾರಸೇವನೆ, ಪಾತ್ರೆಗಳ ಬಳಕೆ, ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆಗಳಲ್ಲೂ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಲಭ್ಯವಾದ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು:

ಕ್ರ. ಸಂ.	ಕೃತಿಯ ಹೆಸರು	ಪ್ರತಿ ಇರುವ ಸ್ಥಳ	ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಸಂಖ್ಯೆ	ಪ್ರಕಾರ	ಕವಿ
೧.	ಖಗೇಂದ್ರಮಣಿದರ್ಪಣ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಎ. ೮೪	ಚಂಪು	ಮಂಗರಾಜ
	" " "	" " "	ಕೆ.ಎ. ೨೦೮	ಚಂಪು	ಮಂಗರಾಜ
	" " "	" " "	ಕೆ.ಎ. ೧೭	ಚಂಪು	ಮಂಗರಾಜ
೨.	ಗೋವೈದ್ಯ	" " "	ಕೆ. ೨೧೨/೩	ಕಂದವೃತ್ತ	-
೩.	ನೆಲವರೆ ಕಲ್ಪ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೪೮೬	ಗದ್ಯ	-
೪.	ಬಾಲಚಿಕಿತ್ಸೆ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೨೮೪/೧	ಗದ್ಯ	-
	ಬಾಲಗ್ರಹಚಿಕಿತ್ಸೆ	" " "	ಕೆ. ೩೮೨/೩	ಗದ್ಯ	-
	ಬಾಲಗ್ರಹಚಿಕಿತ್ಸೆ	" " "	ಕೆ. ೧೭೨೩/೧	ಗದ್ಯ	ಮುನಿಚಂದ್ರದೇವ
೫.	ಬಾಹಟ ಟೀಕೆ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೨೦೧	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ಕೃಷ್ಣರಾಜ
೬.	ಬಾಹಟೋಕ್ತ ಗಣಪಾಠ	" " "	ಕೆ. ೨೭೪/೩	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೭.	ಭೇಷಜಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ಕೆ. ೧೭೧೭/೧	ಸಾಂಗತ್ಯ	-
೮.	ಮಕ್ಕಳ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಮತ್ತು ಮಂತ್ರೌಷಧ ಸಂಗ್ರಹ	" " "	ಕೆ. ೨೯೩	ಗದ್ಯ-ಮಂತ್ರ	-
೯.	ಮೂತ್ರರೋಗದ ಔಷಧಿ	" " "	ಕೆ. ೩೬೨/೨	ಗದ್ಯ	-
೧೦.	ವಾತಾದಿ ಸಕಲರೋಗ ಚಿಕಿತ್ಸೆ	" " "	ಕೆ. ೧೬೬	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೧೧.	ವಿಷ ಚಿಕಿತ್ಸಾ	" " "	ಕೆ. ೪೩೯/೧	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೧೨.	ವೈದ್ಯಕಂತ	" " "	ಕೆಬಿ ೧೭೮	ಕಂದ	ಬೊಮ್ಮಯ್ಯ

೧೩. ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೫೮೩/೨೨	ಗದ್ಯ	-
೧೪. ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೪೨೫	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" "	" " "	ಕೆ. ೫೩೬	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೧೫. ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೯೦೩/೧	ಗದ್ಯ	-
" "	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೭೨/೧	ಗದ್ಯ	-
೧೬. ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗ್ರಂಥ	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೮೩/೨	ಟೀಕು	-
೧೭. ವೈದ್ಯ ಚಿಂತಾಮಣಿ	" " "	ಕೆ. ೪೫೯	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ವಲ್ಲಭೇಂದ್ರ
೧೮. ವೈದ್ಯದ ಪುಸ್ತಕ	" " "	ಕೆ. ೪೨೮	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" "	" " "	ಕೆ. ೪೩೩	ಟೀಕು	-
೧೯. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ಕೆ. ೪೨೬	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" "	" " "	ಕೆ. ೪೬೦	-	-
" "	" " "	ಕೆ. ೪೬೭	ಗದ್ಯ	-
೨೦. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಸಾರ	" " "	ಕೆ. ೬೨೨	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೨೧. ವೈದ್ಯಸಂಗ್ರಹ	" " "	ಕೆ. ೪೧೧/೨	ಗದ್ಯ	-
" "	" " "	ಕೆ. ೫೩೬	-	-
೨೨. ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ	" " "	ಕೆ. ೨೧೨/೧	ಟೀಕು	ನಂಜನಾಥ ಭೂಪಾಲ
" " "	" " "	ಕೆ. ೨೮೭	ಟೀಕು	ನಂಜನಾಥ ಭೂಪಾಲ
೨೩. ವೈದ್ಯಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಬಿ. ೨೨೮	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರಿ
೨೪. ವೈದ್ಯಾಮೃತ	" " "	ಕೆ. ೨೧೨/೨	ಶ್ಲೋಕ-ಗದ್ಯ	ಶ್ರೀಧರ ದೇವ
೨೫. ಶೈವರತ್ನಾಕರ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೪೮/೫	ಗದ್ಯ	-
೨೬. ಸಕಲ ವೈದ್ಯಸಂಹಿತಾ ಸಾರಾರ್ಣವ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೨೪೩	ಗದ್ಯ	ವೀರ ರಾಜೇಂದ್ರ
೨೭. ಸಕಲ ವೈದ್ಯಸಂಹಿತಾ ಸಾರಾರ್ಣವ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೯೭	ಗದ್ಯ	ವೀರ ರಾಜೇಂದ್ರ
೨೮. ಸಕಲ ಸಂಹಿತಾ ಸಾರ ಸಮುದ್ರ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೮೯	ಗದ್ಯ	ವೀರ ರಾಜೇಂದ್ರ
೨೯. ಸಾಳ್ವ ಸಾಂಗತ್ಯ	" " "	ಕೆ. ೪೬೨	ಸಾಂಗತ್ಯ-ಗದ್ಯ	ಸಾಳ್ವ

IV. ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರ

ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ವೇದದ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಗ. ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜನನದಿಂದ ಮರಣದವರೆಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೋಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸುವಾಗ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯದ ಪಾತ್ರ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇದೊಂದು ಅಧ್ಯಯನಯೋಗ್ಯ ವಿಷಯವಾಗಿದೆ. ಜ್ಯೋತಿ ಎಂದರೆ 'ಬೆಳಕು' ಎಂದರ್ಥ. ಹೀಗೆ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯವು ಬೆಳಕನ್ನು ಪ್ರಕಾಶವನ್ನು ತಿಳಿಯಪಡಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ ಎಂದು ವರಾಹಮಿಹಿರನ ಬೃಹಜ್ಜಾತಕ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು 'ಭವಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೂ 'ಕಾಲವಿಧಾಯಕ ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮನುಷ್ಯನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಸಂಭವಿಸಬಹುದಾದ ಒಳಿತು ಕೆಡುಕುಗಳನ್ನು ಮುಂದಾಗಿಯೇ ದರ್ಶಿಸಿ

ವಿವರಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಇದು 'ಭವಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ' ಕಾಲಗಣನೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯಿರುವುದುರಿಂದ ಇದು 'ಕಾಲವಿಧಾಯಕ ಶಾಸ್ತ್ರ'ವೆಂದು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನೆಶಾಸ್ತ್ರ, ಸಾಮುದ್ರಿಕ, ಶಕುನ, ನಾಡೀಶಾಸ್ತ್ರ, ಸ್ವಪ್ನಫಲ ಮುಂತಾದ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಸಮಾವೇಶ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೧೦೪೯ರಲ್ಲಿ ಬದುಕಿದ್ದನೆನ್ನಲಾದ ಶ್ರೀಧರಾಚಾರ್ಯನ 'ಜಾತಕತಿಲಕ'ವೇ ಮೊದಲಗ್ರಂಥ ಎಂಬ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯಿದ್ದರೂ ಈತನಿಗಿಂತ ಮುಂಚೆ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಸಿಗುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಈ ಮೊದಲು ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚನೆಗೊಂಡಿರಲೂ ಬಹುದು. ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ನಾಗವರ್ಮನ 'ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನ'ದ ಉದಾಹರಣ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ (೨೧೫) 'ಊರೇರಲ್ ಮನೆಮಾಡ ..... ತಾರೆಗಳನುಳಿಯೆ ಪೆರವರೊಳುಚಿತಂ' ಎಂಬ ಪದ್ಯವನ್ನು ಲಕ್ಷಿಸಿದಾಗ ಶ್ರೀಧರಾಚಾರ್ಯನಿಗಿಂತ ಮುಂಚಿಂದಲೂ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಹುಟ್ಟಿರಬೇಕೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದಾದರೂ ಸಧ್ಯಕ್ಕೆ 'ಜಾತಕತಿಲಕ'ವೇ ಮೊದಲ ಉಪಲಬ್ಧ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಗ್ರಂಥ.

೧. ಅ. ಜಾತಕ ತಿಲಕ

ಇದೂವರೆಗೆ ಯಾರು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯವನ್ನು ಬರೆದಿಲ್ಲ. ನೀನು 'ಜಾತಕ ತಿಲಕ'ವನ್ನು ಬರೆಯಬೇಕೆಂದು ವಿದ್ವತ್ ಮಂಡಳಿ ಕೇಳಲು ಈ ಗ್ರಂಥ ಬರೆದಿದ್ದಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಜಾತಕ ಬರೆಯುವವನಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ ಗ್ರಂಥ ಎಂದೇ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಈ ಗ್ರಂಥ ೨೪ ಅಧಿಕಾರಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ ಜಾತಕ ವಿಚಾರವನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿದೆ. ಇದನ್ನು 'ಜೋಯಿಸಗಬ್ಬ (೧-೧೩) ಎಂದು ತಿರಸ್ಕರಿಸಬೇಡಿ, 'ಮುನ್ನ ಯಾರೂ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಜಾತಕವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿಲ್ಲ, ಇನ್ನು ಹೇಳುವವರಿಲ್ಲ, ಶ್ರೀಧರನೇ ಹೇಳಬೇಕು' (೧-೧೬) ಎಂದು ತನ್ನ ಕೃತಿ ಪ್ರಶಂಸೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಬಹುಶಃ ಈ ಹಿಂದೆ ಕಾವ್ಯ, ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ವಿಷಯವನ್ನು ಹಾಗೂ ಆರ್ಯಭಟ, ವರಾಹಮಿಹಿರ, ಕಲ್ಯಾಣವರ್ಮರ ಕೃತಿಗಳಿಂದ ಉಪಯುಕ್ತ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯವನ್ನು ಹೆಣೆದಿರಬೇಕು.

ಲೋಕಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ಜಾತಕ ತಿಲಕವು ಶಾಸ್ತ್ರಕವಿತ್ವಕ್ಕೆ ಒಡವೆ ಎಂದು ಗ್ರಂಥಕಾರನು ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಲ್ಲದೆ 'ಜಾತಕ ತಿಲಕದೊಳರಿವುದು ಗಣಿತ ಧರ್ಮಮಂ' (೨೪-೪೦) ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗಣಿತಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದದ್ದು ಇಲ್ಲವೇ ಪರ್ಯಾಯವಾದದ್ದು ಎನಿಸದಿರದು. ಡಾ. ಎಸ್. ಶ್ರೀಕಂಠಶಾಸ್ತ್ರೀ ಹೇಳುವ "ವೇದಯುಗದಲ್ಲಿ ಯಜ್ಞಮಾಡಬೇಕಾದ ಕಾಲವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲು ಗಣಿತ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಗಳು ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದ್ದವು"[೫] ಎಂಬ ಮಾತನ್ನಿಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ 'ಜಾತಕ ತಿಲಕ'ದಂತಹ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಕೃತಿಯನ್ನು ಸಂದಿಗ್ಧತೆಯಿಂದ ದೂರವಾದ, ಲಲಿತಬಂಧುರ ಕಾವ್ಯವನ್ನಾಗಿ ರೂಪಿಸಿರುವುದು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಆ. ರಟ್ಟಮತ

ಸುಮಾರು ೧೩೦೦ರಲ್ಲಿ ಜಮಿಕಿದ್ದ ರಟ್ಟಕವಿ ಕಂದ-ರಗಳೆ-ತ್ರಿಪದಿಯಂಥ ಹಲವಾರು ಛಂದೋಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ, ಸಂಸ್ಕೃತದ ರತ್ನೋಜ್ವಲ ಸಂಹಿತೆ, ಧನಕೀರ್ತಿ ಸಂಹಿತೆ, ವರಾಹಮಿಹಿರ ಹಾಗೂ ನಾಗ್ಯಾರ್ಚಾರರ ಸಂಹಿತೆಗಳಲ್ಲದೆ ಪಿಂಗಳ, ನವಕೀರ್ತಿ, ಕಪಿಲ ಮುಂತಾದ ಸಂಹಿತಕಾರರ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರಟ್ಟಮತ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ಮಳೆಯ ಕುರುಹು, ಅದರ ಸ್ವರೂಪ, ನೀರನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವುದು, ನೀರನ್ನು ಶುದ್ಧವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸುಲಲಿತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಗಳು ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಕೃತದ ಪದ್ದಳಿ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹಾಗೂ ನೀರಸ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು, ಅಲಂಕಾರವಾಗಿ ಹಾಡುಗಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ವಿಶಿಷ್ಟಕಲೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನಿಗೆ ಕರಗತವಾಗಿದೆ.

“ಜನಕನುರಾಗದೆ ನೆಗಳ್ದಂ
ಜನನುತಗುಣಿ ವಿತತ ಕೀರ್ತಿರಮಣೀ ರಮಣಂ”

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನಿಗಿರುವ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಮನೋಭಾವನೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ.

ಇ. ರಟ್ಟನ ಜಾತಕ

ಸುಮಾರು ೧೫೫೦ರಲ್ಲಿ ಗಂಗಾಧರ ಎಂಬುವವನು ‘ರಟ್ಟನ ಜಾತಕ’ ಎಂಬ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಗ್ರಂಥವನ್ನು ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ೧೨೦ ಪದ್ಯಗಳ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನೆಭಾಗ, ಗ್ರಹಗಳಿಗೆ ಷಡ್ಬಲಿ, ಔರಪುತ್ರಲಕ್ಷಣ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳಿರುವುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ರಟ್ಟಕವಿಯ ಮೇಲಿನ ಅಭಿಮಾನದಿಂದ ಗಂಗಾಧರ ಕವಿ ತನ್ನ ಕೃತಿಯನ್ನು ‘ರಟ್ಟನ ಜಾತಕ’ ಎಂದು ಕರೆದಿರಬಹುದೇ ಎಂದು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಊಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

“ಪುನರುಕ್ತಮಿದಪಶಬ್ದಮಿ |
ದೆನಲಾಗದು ವೈದ್ಯಜೋಯಿಸಂಗಳೊಳೆತ್ತಂ |
ಜನಕತಿಹಿತಮಂ ಪ್ರತಿಭೋ
ದನೆಯಿಂ ಕೈಕೊಳ್ವುದೆಂದರಾ ಮುನಿಮುಖ್ಯರ್‌||”

ಎಂದು ವೈದ್ಯ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಅಪಶಬ್ದಗಳನ್ನು, ಪುನರುಕ್ತಪದಗಳನ್ನು ನೋಡಬಾರದೆಂದೂ, ಜನಕತಿಹಿತವಾದ ಗ್ರಂಥಗಳಿವು ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಮೇಲೆ ಕವಿಗಿರುವ ಅಪಾರ ಒಲವೇ ಕಾರಣವಿರಬೇಕು.

ಈ. ನರಪಿಂಗಳಿ

ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸಿದ್ದ ಶುಭಚಂದ್ರನೆಂಬುವನು 'ನರಪಿಂಗಳಿ' ಎಂಬ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ೧೬೭ ಕಂದಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

V. ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರ

ಶಕುನವು ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿದ್ದು, ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ. ಮನುಷ್ಯ ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಹತ್ತುಹಲವು ನಂಬಿಕೆಗಳೇ ಕಾಲಾಂತರದಲ್ಲಿ ಶಕುನಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ದೇ.ಜವರೇಗೌಡರು ತಮ್ಮ 'ಜಾನಪದ ಸೌಂದರ್ಯ'ದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದಂತೆ 'ಮುಂಬರುವ ಜಯಾಪಜಯಗಳ ಅಥವಾ ವೃದ್ಧಿಹ್ರಾಸಗಳ ಮಂಗಳಾಮಂಗಳ ಸೂಚನೆಯೇ ಶಕುನ' (ಪುಟ ೨೨) ಎಂದು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಿ 'ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ಮೇಲೆ ಅಪಾರ ನಂಬಿಕೆ, ಗೌರವ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಹಾಗೂ ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರ 'ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ' ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಚರ್ಚಿತವಾಗಿವೆ.

ಅ. ಶಕುನಪ್ರಪಂಚ

ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸಿದ್ದ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ ಕವಿ ಚಾಕರಾಜನು 'ಶಕುನ ಪ್ರಪಂಚ'ವನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ೨೫ ಅಧ್ಯಾಯ ಹಾಗೂ ೬೨೦ ಪದ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಈ ಕೃತಿಯ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನು 'ಪಿಂಗಲಿಯ ಶಾಸ್ತ್ರನೀಕ ಸಾರಂಗಳಂ ಪೇಳ್ವೆಂ' ಎಂದು ಹೇಳಿಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ 'ಪಿಂಗಲಿಯಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಪಿಂಗಲಿಯ ಶಕುನ' ಎಂಬ ಭಿನ್ನ ಹೆಸರುಗಳಿರಬೇಕೆಂದು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಗ್ರಂಥದ ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಇದು ಸಕಲಜನ ಮನೋರಂಜನಂ ಪಿಂಗಲಿಶಾಸ್ತ್ರ ಸಮುದಿತ ತ್ರಿಕಾಲ ಜ್ಞಾನೋದಯ ಶ್ರೀ ಚಾಕರಾಜ ವಿರಚಿತಮಪ್ಪ ಶಕುನ ಪ್ರಪಂಚದೊಳ್' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥದ ಮೂಲಕ ಜನಗಳಿಗೆ ರಂಜನೆಯನ್ನು, ತ್ರಿಕಾಲ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕೊಡುವುದು ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಆಶಯವಿರಬೇಕು.

ಆ. ಶಕುನಸಾರ

ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಣಾಂಕನೆಂಬುವನು ೮ ಅಧಿಕಾರ, ೩೧೨ ವೃತ್ತಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ 'ಶಕುನಸಾರ' ಕೃತಿಯನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ರಾಜ್ಯ, ಓಲಗ, ಯಾತ್ರೆ, ಲಾಭ, ಮಳೆ, ಫಲಾರ್ಥ, ವಿವಾಹ, ಗರ್ಭ, ಪುತ್ರೋತ್ಪತ್ತಿ, ಜಯ, ಆಕಸ್ಮಿಕ ಕಾಲ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳಿವೆ.

ಇ. ವೀರಾವಳಿ

ವಜ್ರಭಟ್ಟನದೆಂದು ಹೇಳಲಾದ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ, ಶಕುನ ಮೊದಲಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಈಗ ದೊರೆತ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ೨೨ ಅಧಿಕಾರಗಳಿವೆ. (೨೨ನೆಯದು ಅಪೂರ್ಣ) ಪೀಠಿಕಾ ಪ್ರಕರಣ,

ಲಾಭಾಧಿಕಾರ, ವಿವಾಹಧಿಕಾರ, ಕೂರ್ಪಾಧಿಕಾರ, ಪುತ್ರಾಧಿಕಾರ, ವರ್ಷಾಧಿಕಾರ, ಬೆಳೆಯುಲಧಿಕಾರ, ಅರ್ಘಾಧಿಕಾರ, ಭೋಜನಾಧಿಕಾರ, ಗಮನಾಧಿಕಾರ, ಯುದ್ಧಾಧಿಕಾರ, ರಾಜಾಧಿಕಾರ, ಭೃತ್ಯಾಧಿಕಾರ, ವಣಿಜಾಧಿಕಾರ, ಬಂಧನಾಧಿಕಾರ, ರೋಗಾಧಿಕಾರ, ಆಯುಷ್ಯಾಧಿಕಾರ, ಗತ್ಯಧಿಕಾರ, ಆಗಂತುಕಾಧ್ಯಾಯ, ನಷ್ಟಮುಷ್ಟಿಜ್ಞಾನ, ಲುಕ್ಕಾಧಿಕಾರ ಹಾಗೂ ಚೋರಾಧಿಕಾರ (ಅಪೂರ್ಣ). ಕಂದಪದ್ಯಗಳ ಪ್ರಧಾನವಾದ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯ ಮಧ್ಯ ಅಕ್ಷರ ವೃತ್ತಗಳೂ ಇವೆ. ಕೃತಿಯ ಹೆಸರು 'ಶ್ರೀ ವೀರಾವಳಿ ಮತಂ' ಎಂದೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ 'ಶ್ರೀ ವೀರಂ' ಎಂದು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಂತಹ 'ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ, 'ಪಂಚಪಕ್ಷಿಯ ಶಕುನ', ಪಂಚಪಕ್ಷಿ ಪ್ರಶ್ನಶಾಸ್ತ್ರ' ಹಾಗೂ 'ಶಕುನಗಳು' ಎಂಬ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ 'ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ' (ಪುಟ ೨೦೦) ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ

VI. ಸಾಮುದ್ರಿಕಶಾಸ್ತ್ರ

'ಸಾಮುದ್ರಿಕಶಾಸ್ತ್ರ'ವೂ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯೊಳಗೆ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತದಲ್ಲಿದ್ದ ಭೃಗು, ಕಶ್ಯಪ, ಪರಾಶರ ಮುಂತಾದ ಋಷಿಮುನಿಗಳ ಪಾತ್ರ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟಿದ್ದರೂ ಅವರಾರ ಗ್ರಂಥಗಳು ಉಪಲಬ್ಧವಿಲ್ಲ. ವರಾಹಮಿಹಿರನ ಬೃಹತ್ಸಂಹಿತೆ, ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ಲೋಕೋಪಕಾರ ಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ತಮ್ಮ 'ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ' ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಾಂತಿ ಶಿವಶಂಕರಶಾಸ್ತ್ರಿಯ 'ಸಾಮುದ್ರಿಕಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಸಾಮುದ್ರಿಕ ಲಕ್ಷಣ' ಹಾಗೂ ರಾಮಸೂರಿಯ 'ಸಾಮುದ್ರಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ' ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಲಭ್ಯವಾದ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು

ಕ್ರ. ಸಂ.	ಕೃತಿಯ ಹೆಸರು	ಪ್ರತಿ ಇರುವ ಸ್ಥಳ	ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಸಂಖ್ಯೆ	ಪ್ರಕಾರ	ಕವಿ
೧.	ಕುರುಬರ ರಟ್ಟಮತ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೪೭/೨	ಗದ್ಯ	-
	" " "	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೫೩೩/೭	ಗದ್ಯ	-
೨.	ಕುರುಬ ರಟ್ಟಶಾಸ್ತ್ರ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೯೫/೧	ಗದ್ಯ	-
೩.	ಕೇವಲ ಜ್ಞಾನ ಹೋರಾಶಾಸ್ತ್ರ	ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ ಅನುಕ್ತ ಸೂಚಿ (ಸಂಗ್ರಾಹಕರು ಎಸ್.ಶಿವಣ್ಣ)	ಕ.ತಾ.ಸೂ. ೧೬೬	-	-
೪.	ಗ್ರಹಂಗಳ ಬಿಡಿಸುವ ಕ್ರಮ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೨೭/೫	ಗದ್ಯ	-
೫.	ಗೌಳಿ ಬಿದ್ದ ಫಲ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ,	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೩೬/೧೧	ಗದ್ಯ	-
೬.	ಘಳಿಗೆಯ ಲಕ್ಷಣ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೯೧೦/೯	ಗದ್ಯ	-
೭.	ಜಾತಕ ತಿಲಕ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೨೮೫	ಕಂದ-ವೃತ್ತ	ಶ್ರೀಧರಾಚಾರ್ಯ
	" "	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ವಿ. ೨೩೭	ಕಂದ-ವೃತ್ತ	ಶ್ರೀಧರಾಚಾರ್ಯ

೮. ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಗ್ರಂಥ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೮೨೨೧	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೯೧೦೪	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೪೩.೨	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೪೯	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೮೯	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೩೬/೧೩	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೬೨೧/೪	ಗದ್ಯ	ಶಿವಪುತ್ರಪ್ಪ
೯. ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೭೩೯	ಗದ್ಯ	-
೧೦. ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಗ್ರಹ ಟೀಕು	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೨೭೦	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೧೧. ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಸಂಗ್ರಹ	" " "	ಕೆ. ೨೮೩/೨	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೨೯೬	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೩೮೨/೫	ಪದ್ಯ-ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೪೧೧/೧	ಶ್ಲೋಕ-ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೪೮೧	ಟೀಕು	-
೧೨. ನಕ್ಷತ್ರ ಚೂಡಾಮಣಿ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೬೨೧/೩	ಗದ್ಯ	-
" " "	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೨೮೩/೬	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೬೨೯/೨	ಗದ್ಯ	-
" " "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೨೪೭	ಗದ್ಯ	-
೧೩. ನಂದಿಕೇಶ್ವರ ಅಕ್ಷರ ಪ್ರಶ್ನೆ ಇತ್ಯಾದಿ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಬಿ. ೨೮೯	ಗದ್ಯ	-
೧೪. ನರಪಿಂಗಲಿ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೩೭/೩	ಕಂದ-ಪದ್ಯ	ಶುಭಚಂದ್ರ
" "	" " "	ಕೆ. ೨೮೩/೮	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" "	" " "	ಕೆ. ೩೮೨/೨	ಕಂದ-ಪದ್ಯ	-
೧೫. ನವರತ್ನ ಚಿಂತಾಮಣಿ	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೯೨೭	ಗದ್ಯ	-
" " "	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೩೪೧	ಗದ್ಯ	-
೧೬. ನಾಡೀಸ್ವರ ಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೨೯೬	ಗದ್ಯ	ಗಿರಿಯಾಚಾರ್ಯ
೧೭. ಪಲ್ಲೀಶಕುನ ಇತ್ಯಾದಿ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ವಿಷಯ	" " "	ಕೆ. ೨೭೬	ಪದ್ಯ-ಗದ್ಯ	-
೧೮. ಪ್ರಶ್ನೆ ಚಿಂತಾಮಣಿ	" " "	ಕೆ. ೫೦	ವಚನ	-
೧೯. ಪ್ರಶ್ನೆ ಚಿಂತಾಮಣಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ವಿಷಯ	" " "	ಕೆ. ೨೮೬	ಶ್ಲೋಕ-ಗದ್ಯ	-
೨೦. ಬೃಹಜ್ಜಾತಕ ಟೀಕು	" " "	ಕೆ. ೨೫೩	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೨೧. ಮಾರ್ಕಂಡೇಯ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ	" " "	ಕೆ. ೬೫/೨	ಭಾಮಿನೀ ಷಟ್ಪದಿ	ಚೇಟೆರಾಯ
" " "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೪೯	ಭಾಮಿನೀ ಷಟ್ಪದಿ	ಚೇಟೆರಾಯ
೨೨. ಯಂತ್ರ-ಮಂತ್ರ ವಿವರ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೬೨೧/೭	ಗದ್ಯ	-
೨೩. ರಟ್ಟಮತ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಎ. ೪೨	ಕಂದ, ರಗಳೆ, ತ್ರಿಪದಿ	ರಟ್ಟಕವಿ (ಅರ್ಹದಾಸ)
" "	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೪೩/೫	ಷಟ್ಪದಿ	-

೨೪. ರತ್ನಶಾಸ್ತ್ರ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೨೦೬	ಗದ್ಯ	-
" "	" " "	ಕೆ. ೩೬೦.೨	ಗದ್ಯ	-
" "	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೫೬೬	ಗದ್ಯ	-
" "	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೪೯೫/೨	ಟೀಕೆ	-
೨೫. ರತ್ನನ ಜಾತಕ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಎ. ೨೫೧/೨	ಕಂದ-ವೃತ್ತ	ಗಂಗಾಧರ
೨೬. ವನೌಷಧಿ ವರ್ಗ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೨೭/೯	ಗದ್ಯ	-
೨೭. ಶಕುನ ಪ್ರಪಂಚ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೯೦	ಕಂದ-ವೃತ್ತ	ಚಾಕರಾಜ
೨೮. ಸಾಮುದ್ರಿಕ ಲಕ್ಷಣ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೪೭/೧	ಗದ್ಯ	-
" " "	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೩೮೨/೪	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕಾ	-
" " "	" " "	ಕೆ.ಎ. ೨೦೩	ಟೀಕು	-
" " "	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೭೪೭/೧	ಗದ್ಯ	-
೨೯. ಸಾಮುದ್ರಿಕ ಲಕ್ಷಣ (ಸಟೀಕು)	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೫೭೩/೧೪	ಗದ್ಯ-ಟೀಕೆ	-
೩೦. ಸಾಮುದ್ರಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾರ ಸಂಗ್ರಹ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೪೪೬	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ರಾಮಸೂರಿ
೩೧. ಸ್ವಪ್ನಾಧ್ಯಾಯದ ಟೀಕು	" " "	ಕೆ.ಎ. ೨೬೧	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ರಂಗಾಶಾಸ್ತ್ರೀ
" " "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೨೪	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ರಂಗಾಶಾಸ್ತ್ರೀ
" " "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೪೪೫	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	ರಂಗಾಶಾಸ್ತ್ರೀ
೩೨. ಸ್ವರ ಚಿಂತಾಮಣಿ	" " "	ಕೆ. ೬೬೮/೭	ಗದ್ಯ-ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೨೮೩/೫	ಗದ್ಯ	-
೩೩. ಸ್ವರ ಚಿಂತಾಮಣಿ (ಸಟೀಕು)	" " "	ಕೆ. ೩೮೨/೧	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೫೭೪	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
" " "	" " "	ಕೆ. ೧೧/೧	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೩೪. ಸ್ವರಲಕ್ಷಣ ಚಿಂತಾಮಣಿ	" " "	ಕೆ. ೪೩೯/೨	ಗದ್ಯ	-
೩೫. ಸ್ವರಭೇದ	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ತಾ.ಪ್ರ. ೯೮/೨	ಗದ್ಯ	-
೩೬. ಹಲ್ಲಿಶಕುನ	" " "	ಕಾ.ಪ್ರ. ೯೬೨/೪	ಗದ್ಯ	
೩೭. ಹರಶಕುನ	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೬೩೧/೩	ಪದ್ಯ	-
೩೮. ಹಸ್ತ ಸಾಮುದ್ರಿಕ ವಾಚ್ಯ	" " "	ತಾ.ಪ್ರ. ೫೫೦/೨	ಗದ್ಯ	-
೩೯. ಹೋರಾಶಾಸ್ತ್ರ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಬಿ. ೭೧೪/೩	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-

VII. ಹಯಶಾಸ್ತ್ರ

ಕುದುರೆಗಳು ಮೂಲತಃ ಅರೇಬಿಯಾದವೆಂದು Altekar ತಮ್ಮ 'The Rastrakutas and their times' (ಪು. ೨೪೯) ನಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸೇನೆಯ ಚತುರಂಗಬಲದಲ್ಲಿ ಆನೆಗಳನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿದರೆ ಅಶ್ವಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ. ಅಶ್ವವನ್ನು ಏರಿ ಸವಾರಿ ಮಾಡುವ ಕುಶಲರನ್ನು 'ತುರಂಗವೆಡಂಗ' ಎಂದು ಶಾಸನಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುವ ಕುರಿತು ಡಾ. ಎಂ.ಚಿದಾನಂದಮೂರ್ತಿ ತಮ್ಮ ಕನ್ನಡ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ನಿಬಂಧದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ನಾಲ್ಕು ವೇದಮುಮಾರಂಗಮುಂ ..... ಕಾವ್ಯ, ನಾಟಕ, ಚಾಣಕ್ಯಂ, ಸಾಮುದ್ರಿಕಂ, ಶಾಲಿಹೋತ್ರಂ, ಪಾಳಕಾಪ್ಯಂ ಹಾಸಿಂತ"[೨೬] ಎಂಬ ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯ ಸುಕುಮಾರಸ್ವಾಮಿ ಚರಿತ್ರೆ

ಕಥೆಯಲ್ಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಯಿಂದ ಶಾಲಿಹೋತ್ರ ಅಥವಾ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರವು ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸದ ಒಂದು ಅಂಗವಾಗಿತ್ತೆಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್ ಅವರು ಮನುಷ್ಯನು ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ರಚನೆಗೆ ಪ್ರವೃತ್ತನಾಗುವ ಕಾರಣ ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. "ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳನ್ನು ಸಾಕುವ ಪಳಗಿಸುವ ವಿವರಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರರೂಪವನ್ನು ಪಡೆದುದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ೫೦೦೦ ವರ್ಷಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿರುವುದಾಗಿ ಕುದುರೆಗಳು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಮನಗಂಡ ಮನುಷ್ಯ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿ ಪಳಗಿಸುವ ಕ್ರಮೇಣ ಅವುಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರವೊಂದನ್ನು ರಚಿಸುವುದತ್ತ ಪ್ರವೃತ್ತನಾದನು"[೫೮] ಎಂದು ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರದ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ತೆರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಪಂಪಭಾರತದಲ್ಲಿ ಭೀಷ್ಮನನ್ನು 'ಹಯೋಪಾಯಕುಶಲ' (೧೨-೮೮) ಎಂದೂ, ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನು ಶಲ್ಯನನ್ನು ಅಶ್ವಹೃದಯವನ್ನು ಕಲಿತವನೆಂದು, ಸಾರಥ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೃಷ್ಣನಿಗೂ ಮಿಗಿಲೆಂದು ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಮಹಾಭಾರತದ ನಕುಲನು ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಪಾಂಡಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿಪುಣನಾಗಿದ್ದು 'ಗಮಾಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಪ್ರಣೇತಾ' ಎಂದು ಗುರ್ತಿಸಿರುವುದನ್ನು ಅಲ್ಲದೆ 'ಅಶ್ವಚಿಕಿತ್ಸಮ' ಎಂಬ ಆತನ ಗ್ರಂಥ ಉಪಲಬ್ಧವಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿ ತನ್ನನ್ನು 'ವಾಜಿಶಾಸ್ತ್ರ ತತ್ತ್ವಜ್ಞ' ಎಂದು ಕರೆದುಕೊಂಡ ಬಗ್ಗೆ ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರದ ಪೀಠಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಮದನತಿಲಕ'ದ ಕರ್ತೃ ಚಂದ್ರರಾಜನು ತನ್ನನ್ನು 'ಹಯಶಾಸ್ತ್ರ ದ್ವೈತ ಗಾಂಧರ್ವತಾ' (೧-೫೧) ಎಂದು ಕರೆದುಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಸಕಲ ವ್ಯಾಕರಣಾರ್ಥ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನಾದ ಚಂದ್ರರಾಜನು "ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ"ವನ್ನೂ ಬರೆದಿರಬಹುದು. ಈತನನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಯೇ 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ' ಕರ್ತೃ ತನ್ನನ್ನು 'ಅಭಿನವಚಂದ್ರ' ಎಂದು ಕರೆದುಕೊಂಡಿರಬಹುದೆಂದು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅ. ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಹೆಸರಿನ ಕೃತಿಗಳು ಎರಡು ಇವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೧೪೦೦ರಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸಿದ್ದ ಅಭಿನವಚಂದ್ರನು 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ' ಗ್ರಂಥವನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಚಂದ್ರಕವೀಂದ್ರ ವಾಗ್ವಿಲಾಸಂ ನೆಗಳಲ್ ವಾಜಿಶಾಸ್ತ್ರಮಂ ವಿರಚಿಸುವೆಂ' ಎಂಬ ನುಡಿಯು ವಿದ್ವಾಂಸರ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಊಹೆಗೆ ಪುಷ್ಟಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ' ಆಕರವನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ

"ಅನುಪಮ ಹಯಶಾಸ್ತ್ರಾಗಮ |
ವನ ನಿಧಿಯೊಳ್ ಸಿಂಹದತ್ತಕೃತಿ ಲಕ್ಷಣಮಂ ||
ದಿನಕರ ತನಯನ ರೇವಂ |
ತನ ಮತಮಂ ಪೇಳ್ವೆನೆಸೆಯೆ ಪೊಸಗನ್ನಡದಿಂ ||"[೫೯]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತದ ಸಿಂಹದತ್ತ ಹಾಗೂ ರೇವಂತರ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಅನುಸರಿಸಿದ್ದಾಗಿ

ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನಾದರೂ ಆ ಯಾವ ಕೃತಿಗಳು ಉಪಲಬ್ಧವಿಲ್ಲ. ೮೮೮ ಕಂದಪದ್ಯಗಳನ್ನು ೧೬ ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸರ್ವಾಂಗ ಪರೀಕ್ಷೆ, ವರ್ಣ, ಸುಳಿ, ಹಲ್ಲಿನಿಂದ ವಯಸ್ಸನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸುವುದು, ಹಯವಯೋಲಕ್ಷಣ, ಪೋಷಣವೈದ್ಯಾದಿ ಅನೇಕ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಎರಡನೆಯದಾಗಿ ಸುಮಾರು ೧೬೨೫ರಲ್ಲಿ ರಾಮಚಂದ್ರ ಎಂಬುವನು 'ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ' ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ೧೮ ಅಧ್ಯಾಯಗಳ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳ ವಯಸ್ಸು, ಹಲ್ಲು, ಸುಳಿ, ವ್ಯಾಧಿಗಳಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳು ನಿರೂಪಿತವಾಗಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಶಾಲಿಹೋತ್ರನು ಹೇಳಿದ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ರಮದಿಂದ ಬಾಲಕರರಿವಂತೆ ಸಾಂಗೋಪಾಂಗವಾಗಿ ಕನ್ನಡಿಸಿದೆನು' ಎಂದು ಗ್ರಂಥಕಾರ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ, 'ಶಾಲಿಹೋತ್ರನ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ವಾಕ್ಯರೂಪವಾದ ಕನ್ನಡ ಭಾಷಾಂತರವಿದು' ಎಂದು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ 'ನರಾದಿವೈದ್ಯ' ಪ್ರಕರಣದಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಕೊಡುವುದು. ಕಫಕ್ಕೆ ಔಷಧಿ, ಅಶ್ವಗಳಿಗೆ ಬರುವ ಜ್ವರದ ಲಕ್ಷಣ, ಪರಿಹಾರ, ಕಾಸ, ಶೂಲೆ, ಹೊಟ್ಟೆಯುಬ್ಬರ, ಕ್ರಿಮಿ, ಅತಿಸಾರ, ರಕ್ತಮೂಲ ಮುಂತಾದ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ, ಕುದುರೆಗಳಿಗೆ ಬರುವ ಸಿಂಬಳರೋಗದ (ಸೆಂಬರೋಗ ಎಂದಿದ್ದಾನೆ) ಬಗ್ಗೆ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಚಾವುಂಡರಾಯ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಚಂದ್ರಮಂಡಲದ ವರ್ಣನೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಚಂದ್ರ, ಬುಧ, ಶುಕ್ರ, ಬೃಹಸ್ಪತಿ, ರಾಹು ಇವರುಗಳ ಕುದುರೆಗಳು, ಅವುಗಳ ವರ್ಣ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೧೦೦ರಲ್ಲಿದ್ದ ಭೋಜನು ಶಾಲಿಹೋತ್ರವನ್ನು, ೧೪ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಹೇಮಸೂರಿಯ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಬರೆದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಇಮ್ಮಡಿ ಗುರುಸಿದ್ಧನ ಹಾಲಾಸ್ಯಪುರಾಣ (೧೬೨೦)ದ ಚತುರ್ಥಕಾಂಡ ಏಕದಶಾಶ್ವಾಸದಲ್ಲಿ ಬರುವ 'ತುರಂಗವಿಕ್ರಯಲೀಲೆ'ಯಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಂಗತಿಗಳಿವೆ.

ಆ. ಅಶ್ವವೈದ್ಯ

ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ರಲ್ಲಿದ್ದ ಬಾಚರಸನು ೩೫ ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ 'ಅಶ್ವವೈದ್ಯ' ಎಂಬ ಕೃತಿ ಬರೆದಿದ್ದಾಗಿ ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬಾಚರಸನು ಸುಶ್ರುತಶಾಲಿಹೋತ್ರನನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದ್ದಾಗಿ ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳ ವರ್ಣ, ಸೆಲೆ ಮುಂತಾದ ಅಂಶಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಗದ್ಯಭಾಗವನ್ನು ಕೃತಿ ಹೊಂದಿರುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕುದುರೆಗಳ ಜಾತಿ, ಅವುಗಳ ವರ್ಣ, ಕಲೆ ಮುಂತಾದ ವರ್ಣನೆಯನ್ನು ಕೃತಿ ಹೊಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ ವಿ.ಶಿವಾನಂದರು ಬಾಚರಸನು 'ಪ್ರಾಣಿವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ಕೊಡುಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾನೆ' ಎಂದು ಪ್ರಶಂಸಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಲಭ್ಯವಾದ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು

ಕ್ರ. ಸಂ.	ಕೃತಿಯ ಹೆಸರು	ಪ್ರತಿ ಇರುವ ಸ್ಥಳ	ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಸಂಖ್ಯೆ	ಪ್ರಕಾರ	ಕವಿ
೧.	ಅಶ್ವವೈದ್ಯ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಬಿ. ೧೦೩/೨	ವೃತ್ತ	ಬಾಚರಸ
	" "	" " "	ಕೆ. ೧೦೩೭/೨	ಕಂದ-ಪದ್ಯ-ಟೀಕು	ಅಭಿನವಚಂದ್ರ
	" "	" " "	ಕೆ. ೧೮೬೫	ಗದ್ಯ	-
೨.	ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೨೩೩	ಕಂದ	ಅಭಿನವಚಂದ್ರ
	" "	" " "	ಕೆ. ೬೯೧	ಕಂದ-ಟೀಕು	ಅಭಿನವಚಂದ್ರ
	" "	" " "	ಕೆ. ೧೫೭೨/೧	ಕಂದ	ಅಭಿನವಚಂದ್ರ
	" "	" " "	ಕೆ. ೧೫೭೨/೨	ಗದ್ಯ	-
೩.	ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರದ ಟೀಕು	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೨೨೭	ಗದ್ಯ	ರಾಮಚಂದ್ರ
೪.	ಅಶ್ವಗಂಧಿಚೂರ್ಣ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೭೦೨/೨	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
೫.	ಅಶ್ವಪರೀಕ್ಷೆ ಸಚಿತ್ರ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೫೭೨	ಗದ್ಯ	-
೬.	ಅಶ್ವವೈದ್ಯ ಸಚಿತ್ರ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೫೭೧	ಗದ್ಯ	-
೭.	ಅಶ್ವವೈದ್ಯಸಂಗ್ರಹ	" " "	ಕೆ.೧೦೩೭/೧	ಗದ್ಯ	-
೮.	ಅಶ್ವವೈದ್ಯದ ನಾನಾ ಸಂಗ್ರಹ ನಿರ್ಣಯ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೫೫೨	ಕಂದ	ಅಭಿನವಚಂದ್ರ
೯.	ಅಶ್ವಪರೀಕ್ಷೆ	" " "	ಕೆ.ಎ. ೫೨೭	ಕಂದ	-
೧೦.	ಅಶ್ವವೈದ್ಯ ಸಟೀಕಾ	" " "	ಕೆ. ೪೮೩	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-
	" " "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೧೦೩/೧	ಕಂದ-ಪದ್ಯ-ಟೀಕು	ಅಭಿನವಚಂದ್ರ
	" " "	" " "	ಕೆ. ೮೩	ಕಂದ-ಪದ್ಯ-ಟೀಕು	-
೧೧.	ಶಾಲಿಹೋತ್ರನಮತ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೧೦೩	ವೃತ್ತ	ಬಾಚರಸ
೧೨.	ಸದಾಶಿವನೀತಿ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೪೫೩	ಕಂದ	ಸದಾಶಿವರಾಯ
೧೩.	ಹಯಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾರ ಸಮುಚ್ಚಯ	" " "	ಕೆ. ೪೨೪	-	ಪದ್ಮಣಪಂಡಿತ
೧೪.	ಹಯರತ್ನಶ್ರೇಣಿ	ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ	-	-	-

VIII. ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ

ಆನೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಬರೆದ ಶಾಸ್ತ್ರ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ. ಗಜಯುದ್ಧ, ಗಜವೇಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡಿಗರಿಗೆ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಆಸಕ್ತಿ. ಗಂಗರಸರಾದ ದುರ್ವಿನೀತ, ವಿಕ್ರಮ ಮುಂತಾದ ಅರಸರು ಗಜಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತೀವ್ರ ಆಸಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ಆನೆಯನ್ನು ತಮ್ಮ ರಾಜಚಿಹ್ನೆಯನ್ನಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಗಜಗಳ ಕಾಯಿಲೆಗಳು, ಅವುಗಳ ಗುಣ-ಲಕ್ಷಣಗಳು, ಅವುಗಳ ಆಹಾರ, ಪೋಷಣೆ ಮೊದಲಾದ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ 'ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ'ದಂಥ ಕೃತಿರಚನೆ ಮಾಡಿರಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.

ಎರಡನೆ ಶಿವಮಾರನಸದೆಂದು ಹೇಳಲಾದ ಸಂಸ್ಕೃತ 'ಗಜಮತ ಕಲ್ಪನಾ' ಎಂಬ ಮೂರು ಪರಿಚ್ಛೇದಗಳ 'ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ'ವೊಂದು ಉಪಲಬ್ಧ ಕೃತಿಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡ ಸೈಗೊಟ್ಟಶಿವಮಾರನ (ಎರಡನೆ ಶಿವಮಾರ) ಅನುಪಲಬ್ಧ 'ಗಜಾಷ್ಟಕ' ಪ್ರಾಚೀನ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥವೊಂದರ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಶಾಸನ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಶಿವಮಾರನ ಈ 'ಗಜಾಷ್ಟಕ'ವು ಕನ್ನಡನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಒನಕೆವಾಡಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವಷ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿತ್ತೆಂದು ಹುಮ್ಮಚ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ಮೊದಲನೆಯ ಶಿವಮಾರನನ್ನು 'ಗಜದಾನಮನರ್ತ್ಥಿಗಿತ್ತು ಚಾಗಿ' ಎನಿಸಿದ ಮಹಾದಾನಿ ಎಂದೂ ಈತನ ಮೊಮ್ಮಗ ಶ್ರೀಪುರುಷ 'ಗಜಶಾಸ್ತ್ರಕರ್ತೃ' ಎಂದೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಶ್ರೀಪುರುಷನ ಮಗನೇ ಎರಡನೇ ಶಿವಮಾರನಾಗಿದ್ದು, ಈತನೇ 'ಗಜಮತಕಲ್ಪನಾ' ಹಾಗೂ ಕನ್ನಡದ 'ಶಿವಮಾರಮತ'ದ ಕರ್ತೃ ಎಂದು ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿಯವರು 'ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪರಿಸರದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ' ಎಂಬ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ನೃಸಿಂಹ ವೀರಾಂಚಿಯರ ಪುತ್ರನಾದ ವೀರಭದ್ರರಾಜನು (೧೬೦೦) 'ಪಾಲಕಾಪ್ಯನ ಹಸ್ತ್ಯಾಯುರ್ವೇದ' ಕೃತಿಗೆ ಟೀಕು ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. 'ಪಾಲಕಾಪ್ಯ ಕೃತ ಹಸ್ತ್ಯಾಯುರ್ವೇದ ಟೀಕೆ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಇದು ಗದ್ಯದಲ್ಲಿದೆ. ಗಜಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆನೆಗಳ ರೋಗ ಹಾಗೂ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳ ಕೆಲವು ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಹೀಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಹಾಲಾಸ್ಯಪುರಾಣ, ಗುರು ನಂದೀಶಾಂಕಿತವಾದ ಸದಾಶಿವನೀತಿ, ಶಂಕರಾರಾಧನ, ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಚಾರಗಳಿವೆ. ಕೆಲವು ಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ, ಅದರ ರಸ ತೆಗೆದು ಆನೆಗಳಿಗೆ ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಸರ್ವರೋಗಗಳು ಗುಣವಾಗುತ್ತವೆ ಎಂದು ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ.

IX. ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ

'ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ'ವೊಂದು ಲೌಕಿಕವಿದ್ಯೆ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದ ಬೇರೂರಿತ್ತಲ್ಲದೆ, ಪುರುಷಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮೂರನೇ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ 'ಸ್ಮರಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಕಕ್ಕೋಕಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ವಾತ್ಸ್ಯಾಯನ ತನ್ನ 'ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ' ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ತನಗಿಂತ ಹಿಂದಿನ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ರಚಿಸಿದ ಗ್ರಂಥಕರ್ತರ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾನೆ. ಇದನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾಮವನ್ನು ಕುರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರರೂಪದಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥರಚನೆಯಾಗಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಅ. ಮದನತಿಲಕ

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿ ಚಂದ್ರರಾಜನ 'ಮದನ ತಿಲಕ'. ಸುಮಾರು ೧೧೨೫ರಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾಗಿದೆಯೆನ್ನಲಾದ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ "ಆಗಮ ಲೌಕಿಕ ವಿರೋಧಮಂ ಕಳೆದು ಸಾರಾಂಶಮಂ ಕೊಂಡು ಪಲವು ಮತಂಗಳನೊಂದು ಮಾಡಿ, ಪದಿನೆಂಟಧಿಕರಣಂಗಳಿಂದಲಂಕಾರಾಲಂಕೃತಮಾಗೆ ನಾನಾ ಛಂದದಿನ್ನೈನೂರು ಗದ್ಯ ಪದ್ಯಂಗಳಿಂಮಿಶ್ರಿತಂ ಮಾಡಿ ಪೇಳ್ದಂ"[೨೬] ಎಂದು ಕೃತಿಕಾರ ಹೇಳಿದ್ದರೂ

ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ ೧೧ ಅಧಿಕಾರಗಳು, ೩೯೭ ಗದ್ಯಪದ್ಯಗಳು ಇರುವುದರಿಂದ ಈಗಿರುವ 'ಮದನ ತಿಲಕ' ಕೃತಿ ಅಸಮಗ್ರವಾಗಿದೆ.

ವಿಭಿನ್ನ ಛಂದಸ್ಸುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡ 'ಮದನ ತಿಲಕ'ವು ಒಂದು ಸಂಕಲನ ಗ್ರಂಥದಂತಿದ್ದು, ಓದುಗರಿಗೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಗ-ದೇಶಿಗಳ ಹೊಂದಾಣಿಕೆ, ಅನೇಕ ಲೋಕೋಕ್ತಿ, ಗಾದೆ, ನಾಣ್ಣುಡಿ, ಉಪಮೆಗಳಿಂದ ಸೊಗಸಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ ತತ್ಕಾಲೀನ ಸಮಾಜದ ರೂಪು-ರೇಷೆಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಮೌಲ್ಯಭರಿತ ಶಾಸ್ತ್ರ ಕಾವ್ಯವಾಗಿದೆ.

'ಕವಿತಾ ಮಹಾರ್ಣವಂ', 'ಮಹಾಕವಿ' ಎಂಬ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗಳಿಂದ ಪ್ರಖ್ಯಾತನಾದ ಚಂದ್ರರಾಜನು 'ಮುನ್ನ ಪೇಳ್ದುದನನು ಭವಣಿಗ ಮಾಗಮಕ್ಕಮಳವಡೆ', 'ಮನೋಜಾಗ ಮೋಕ್ಷಮಂ ಲೌಕಿಕಮಂ ಸಂಧಿಸಿ ನೀತಿಗೊಡಂಬಡುವಂದದಿ', 'ಬುಧಮಂಡಳಿ ನಚ್ಚಿಮೆಚ್ಚಿ' ಎಂದು ಗ್ರಂಥ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯವನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. 'ಅಪುತ್ರಸ್ಯ ಗತಿರ್ನಾಸ್ತಿ' ಎಂದು ಧರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರ ಹೇಳಿರುವುದರಿಂದ 'ಕಾಮಸೇವನೆಯಿಂದ ಪುತ್ರನನ್ನು ಪಡೆದು ಸದ್ಗತಿ ಹೊಂದಬೇಕು'. 'ಪ್ರಪಂಚದ ೨೫ ತತ್ತ್ವಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪ್ತವಾದ ಕಾಮವು ಮೋಕ್ಷಸುಖಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುವುದು', 'ಮೋಕ್ಷಸುಖ ಹೊಂದಲು ಸ್ತ್ರೀಸೌಖ್ಯವನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕು. ಅದನ್ನು ಸಾಧಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ವಿವರವಾಗಿ ತಿಳಿಸುವುದೇ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಗುರಿಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕೃತಿರಚನೆಯ ಉದ್ದೇಶ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ವ್ಯಭಿಚಾರಿಣಿಯನ್ನು, ದುಷ್ಟಸ್ತ್ರೀಯನ್ನು ತೊರೆಯಬೇಕು. ಒಬ್ಬ ಸತಿಯನ್ನು ಪಡೆದು ಸುಖವಾಗಿರಬೇಕು. 'ನೂರ್ಬರುಮಂ ಪಡೆದೊಡೆ ಕರಂ ಸುಖಂ ಬಡೆದಪನೆ' (೮-೫೩) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀ ಸಹವಾಸದ ಇತಿಮಿತಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಹೀಗೆ ಕೆಲವು ನೀತಿ ನಡಾವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುವ ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೃತಿ ನೀತಿಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿದೆ ಎಂದರೂ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು.

ಆ. ಜನವಶ್ಯ

ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮತ್ತೊಂದು ಕೃತಿ ಕಲ್ಲರಸನ 'ಜನವಶ್ಯ'. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೪೬-೬೭ರವರೆಗೆ ಆಳಿದ ವಿಜಯನಗರದ ಪ್ರೌಢದೇವರಾಯನ ಮಗ ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನರಾಯನ ಆಸ್ಥಾನ ಕವಿಯಾಗಿದ್ದ ಕಲ್ಲರಸ ತನ್ನ ಹೆಂಡತಿಗೆ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಹೇಳಿದಂತೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ೧೨ ಸಂಧಿಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಷಟ್ಪದಿಗಳಲ್ಲಿ ರಚನೆಗೊಂಡ ಈ ಗ್ರಂಥ ವಾತ್ಸಾಯನನ ಕೃತಿಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿದ್ದು, 'ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ವಿಜಯ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುವ ವಾಡಿಕೆಯಿದೆ. "ಜನವಶ್ಯ (೧೧ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿದ್ದ ಸಂಸ್ಕೃತ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ) ಕಕ್ಕೋಕನ 'ರತಿರಹಸ್ಯ'ದ ಅನುವಾದ ಎಂಬುದನ್ನು ಎರಡು ಗ್ರಂಥಗಳ ತೌಲನಿಕ ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕವಿ ಕಕ್ಕೋಕನ ಹೆಸರನ್ನು ಬಳಸಿಲ್ಲ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ದೊರೆತಿರುವ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರಗಳಲೆಲ್ಲ ಇದು ಶ್ರೇಷ್ಠವಾಗಿದೆ"[೬] ಎಂದು ಕೃತಿ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

೫. ಮನ್ಮಥವಿಜಯ

ಕವಿಮಲ್ಲನ 'ಮನ್ಮಥವಿಜಯ' ಸ್ವತಂತ್ರ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥ. 'ಸ್ಮರವಿಜಯ' ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ.

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ ಜನ್ನನ ಅನುಭವ ಮುಕುರ, ೧೬೫೦ರ 'ಅಂಗಜಭೋದೆ', 'ಕಕ್ಕೋಕಶಾಸ್ತ್ರ ಟೀಕೆ', 'ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ' (ಗದ್ಯ) 'ರತಿರಹಸ್ಯ' ಟೀಕು ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕನ್ನಡ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪಂಪಾದಿ ಕವಿಗಳು 'ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಮದ ಒಂದು ಮುಖ ಶೃಂಗಾರವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ವರ್ಣಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರದ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು

ಕ್ರ. ಸಂ.	ಕೃತಿಯ ಹೆಸರು	ಪ್ರತಿ ಇರುವ ಸ್ಥಳ	ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಸಂಖ್ಯೆ	ಪ್ರಕಾರ	ಕವಿ
೧.	ಕಕ್ಕೋಕಶಾಸ್ತ್ರ	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ.ಬಿ. ೨೩೬	ಭಾಮಿನಿ ಷಟ್ಪದಿ	-
೨.	" "	" " "	ಕೆ. ೫೨೧/೨	ಕುಸುಮ ಷಟ್ಪದಿ	-
೩.	ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೩೦೬	ಗದ್ಯ-ಟೀಕು	-
೪.	" "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೪೭೨	ಗದ್ಯ	-
೫.	" "	ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ	ಕಾ.ಪ್ರ. ೬೨೧/೧	ಗದ್ಯ	-
೬.	" "	ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು	ಕೆ. ೮೧೩	ಭಾಮಿನಿ ಷಟ್ಪದಿ	ಮಲ್ಲರಸ
೭.	ಕಾಮಚರಿತ್ರೆ		ಕೆ.ಬಿ. ೨೭೬	ಸಾಂಗತ್ಯ	ಕಲ್ಯಾಣಕೀರ್ತಿ
೮.	ಕೋಕಶಾಸ್ತ್ರ	" " "	ಕೆ. ೯೧೬	ಭಾಮಿನಿ ಷಟ್ಪದಿ	ಮಲ್ಲಣ
೯.	" "	" " "	ಕೆ.ಎ. ೫೫೫		
೧೦.	ಜನವಶ್ಯ	" " "	ಕೆ. ೧೬೮೯/೧	ಷಟ್ಪದಿ ಶರ, ಕುಸುಮ ಭೋಗ	ಕಲ್ಲರಸ
	" "	" " "	ಕೆ. ೭೨/೨	" ಷಟ್ಪದಿ	ಕಲ್ಲರಸ
೧೧.	ಮದನ ತಿಲಕ	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೨೮೯	ಚಂಪೂ	ಚಂದ್ರನಾಥ
೧೨.	" "	" " "	ಕೆ. ೯೨/೨	ಭೋಗ ಷಟ್ಪದಿ	ಜನವಶ್ಯ
೧೩.	ಮದನ ವಿಜಯ	" " "	ಕೆ. ೩೯೧/೧	ಷಟ್ಪದಿ	ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ನೃಪಾಲ
೧೪.	" "	" " "	ಕೆ.ಬಿ. ೧೫೦	ಷಟ್ಪದಿ	ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ನೃಪಾಲ
೧೫.	ರತಿ ರಹಸ್ಯದ ಟೀಕು	" " "	ಕೆ.ಎ. ೭೧೮	ಶ್ಲೋಕ-ಟೀಕು	-

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾದ ವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ, ಅಶ್ವ, ಗಜ, ಕಾಮ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಜನೋಪಯೋಗಿ ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು, ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ, ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು ವಿರಳ. ಬಹುಶಃ ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಯುದ್ಧ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಕುದುರೆ, ಆನೆಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ರಾಜರ ಕಾಲಗತಿಸಿದಂತೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಲಿಪಿಸುವಲ್ಲಿಯು ನಿರಾಸಕ್ತಿ ಮೂಡಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು.

X. ವ್ಯಾಕರಣ ಶಾಸ್ತ್ರ

ವೇದಗಳ ಅಭ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ವೇದಾಂಗಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಅಗತ್ಯವಿರುವಂತೆ, ಯಾವುದೇ ಭಾಷೆಯ ಕಾವ್ಯಗಳ ಅಭ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಕರಣಶಾಸ್ತ್ರದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸು, ಅಲಂಕಾರ, ನಿಘಂಟು ಈ ನಾಲ್ಕು ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಭ್ಯಾಸದ 'ಚತುರಂಗ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ವ್ಯಾಕರಣ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನಯೋಗ ವಿಷಯವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಅ. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ

ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಮೂಲತಃ ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥವಾದರೂ ಹಲವು ವಿಷಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಸಂಕೀರ್ಣ ಕೃತಿಯೆಂಬುದು ವಿದ್ವಾಂಸರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಹೀಗಾಗಿ ತನ್ನೊಡಲಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕರಣವನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡ ಅಮೂಲ್ಯಕೃತಿ. 'ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆಯಾಗಿರುವ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಒಂದರ್ಥದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದ ಆದಿವ್ಯಾಕರಣವೆನಿಸಿದೆ' ಎಂಬ ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿಯವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಗ್ರಂಥದ ಮೊದಲ ಹಾಗೂ ದ್ವಿತೀಯ ಪರಿಚ್ಛೇದದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವ್ಯಾಕರಣ ಅಂಶಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ. ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಹೇಳುವಂತೆ 'ಕನ್ನಡದ ಪ್ರಥಮ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ವ್ಯಾಕರಣ' ಕೃತಿ ಇದಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಶುದ್ಧ ವ್ಯಾಕರಣಕ್ಕೆ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಗ್ರಂಥರಚನೆ ಮಾಡಿದ ಮೊದಲಿಗನೆಂದರೆ ಎರಡನೆಯ ನಾಗವರ್ಮ.

ಆ. ಶಬ್ದಸ್ಮೃತಿ

ನಾಗವರ್ಮನ ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನವು 'ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ'ದಂತೆ ಒಂದು ಅಲಂಕಾರ ಗ್ರಂಥವಾದರೂ ಅದರ ಮೊದಲ ಅಧಿಕರಣ ಶಬ್ದಸ್ಮೃತಿ ಅಪ್ಪಟ ವ್ಯಾಕರಣ. ವ್ಯಾಕರಣಾಂಶ ಹೊಂದಿದ ಒಂದು ಭಾಗವಾದರೂ ಸ್ವಯಂಪೂರ್ಣವಾಗಿರುವುದರಿಂದ 'ಪ್ರಥಮ ಸ್ವತಂತ್ರ ಕನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣ' ಎಂಬ ಗೌರವಕ್ಕೆ ಅರ್ಹವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಜ್ಞಾಪ್ರಕರಣ, ಸಂಧಿಪ್ರಕರಣ, ನಾಮಪ್ರಕರಣ, ಸಮಾಸಪ್ರಕರಣ, ತದ್ಧಿತ, ಅಖ್ಯಾತ ಪ್ರಕರಣಗಳೆಂಬ ಆರು ಪ್ರಕರಣಗಳು, ೯೬ ಸೂತ್ರಗಳು ಕಂದಪದ್ಯದ ರೂಪದಲ್ಲಿವೆ. ಸೂತ್ರಗಳಿಗೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಿಂದಾಯ್ದ ೩೨೭ ಉದಾಹರಣೆಗಳನ್ನು ಉದ್ಧರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸೂತ್ರ ೧೮ರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ 'ದೊರೆಕೊಂಡನುಸರಿಸುಗುಂ ಜನೋಕ್ತಿಕ್ರಮದಿಂ' ಹಾಗೂ ಪ್ರಕರಣದ ಕಡೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿತವಾದ 'ಜನಮಂ ತಿಳಿವಂತುಮಾಡಿ' ಎಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರಾಕಾರನ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯಜನತೆಗೆ ವ್ಯಾಕರಣ ಮುಟ್ಟಿಸುವ ಹಂಬಲ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿವೆ. ಆದರೆ ಬಲ್ಲವರಿಗೆ ವ್ಯಾಕರಣ ಕಬ್ಬಿಣ ಕಡಲೆಯಾಗಿರುವಾಗ ನಾಗವರ್ಮನ ಅಪೇಕ್ಷೆ ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆಯೋ? ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಪ್ರಾಚೀನರಿಗಿದ್ದ 'ಜನೋಪಕಾರ', 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ದೃಷ್ಟಿ ಮೆಚ್ಚುವಂಥದ್ದೆ.

ಇ. ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಷಾಭೂಷಣ

ನಾಗವರ್ಮನ ಎರಡನೆ ವ್ಯಾಕರಣ, ಶಬ್ದಸ್ಮೃತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ ಪ್ರಕರಣಗಳ ವಿಷಯಗಳನ್ನು

ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಹತ್ತು ಪ್ರಕರಣಗಳಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸೂತ್ರ ಮತ್ತು ವೃತ್ತಿಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿದ್ದು, ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡಕ್ಕಿದ್ದ ಸ್ಥಾನಮಾನದ ಸ್ಪಷ್ಟ ಚಿತ್ರಣದ ಪರಿಚಯವಾಗುತ್ತಾದರೂ, ಗ್ರಂಥಕಾರನು ಮಂಗಳ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ

"ಸರ್ವಜ್ಞಂ ತದಹಂ ವಂದೇ | ಪರಂಜ್ಯೋತಿಸ್ತಮೋಪಹಂ |
ಪ್ರವೃತ್ತಾಯನ್ಮುಖಾತ್ ದೇವೀ | ಸರ್ವಭಾಷಾ ಸರಸ್ವತೀ ||"[೨]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ಭಾಷೆಗಳೆಲ್ಲವೂ ಸರಸ್ವತಿಯ ಸ್ವರೂಪ' ಎಂಬ ನುಡಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ವಿಶಾಲ ಮನೋಭಾವನೆಯನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಯ ಅಭಿಮಾನಿಗಳಾದ ಜೈನರು ಕನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣವನ್ನು ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿ ಅಲ್ಲಿನ ವಿದ್ವಾಂಸರಿಗೆ ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಯ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿರುವುದು ಶ್ಲಾಘನೀಯ ಸಂಗತಿಯೇ ಆಗಿದೆ.

ಈ. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ

'ಕರ್ಣಾಟಕ ಲಕ್ಷಣ ಶಿಕ್ಷಾಚಾರ್ಯ' ಎಂಬ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗೆ ಪಾತ್ರನಾದ, ಕನ್ನಡ ವೈಯಾಕರಣದಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಗಣ್ಯನಾದ ಕೇಶಿರಾಜನ 'ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ' ವ್ಯಾಕರಣ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲೇ ಮೇರುಕೃತಿ. ಗ್ರಂಥಕಾರನೇ ಹೇಳಿರುವ 'ಸೂರ್ಯೇಂದು ಮೇರುವಾರಿಧಿ ಪರ್ಯಂತಂ ಪರೆದುನಿಲ್ಕೆ' ಎಂಬ ನುಡಿ ಸಾರ್ಥಕವಾಗಿದೆ. 'ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ', 'ಶಬ್ದಸ್ಮೃತಿ ಮತ್ತು 'ಭಾಷಾಭೂಷಣ'ಗಳ ಸಾರವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡು, ಅವಕ್ಕಿಂತ ವಿಸ್ತಾರವಾದ ಈ ಕೃತಿ ಕಂದಪದ್ಯಗಳ ಕಾವ್ಯಾರೂಪದಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾಗಿದೆ. ೩೨೬ ಸೂತ್ರಗಳನ್ನು ೮ ಪ್ರಕರಣಗಳಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಿದೆ. ಸಂಧಿ, ನಾಮ, ಸಮಾಸ, ತದ್ಧಿತ, ಆಖ್ಯಾತ, ಧಾತು, ಅಪಭ್ರಂಶ ಹಾಗೂ ಅವ್ಯಯ ಪ್ರಕರಣ.

ಹಲವು ಬಾರಿ ಪರಿಷ್ಕರಣೆಗೊಂಡಿರುವುದಲ್ಲದೆ, ಈ ಕೃತಿಗೆ ನಿಟ್ಟೂರು ನಂಜಯ್ಯ ಹಾಗೂ ಲಿಂಗಣಾರಾಧ್ಯರ ಟೀಕೆ, ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳು ಜೊತೆಗೆ ಈ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ದೊರೆತಿರುವ ಸುಮಾರು ೩೭ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲೇ ಇದು ವಿಸ್ಮಯ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದ್ದು, ಅದರ ಹಿರಿಮೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಉ. ಶಬ್ದಾನುಶಾಸನ

ಸುಮಾರು ೧೬೦೪ರಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡ ಈ ಪ್ರೌಢ ವ್ಯಾಕರಣ ಗ್ರಂಥದ ಕರ್ತೃ ಭಟ್ಟಾಕಳಂಕ. ಅಪಾರ ವಿದ್ವತ್ತನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದ ಈತನ ಕೃತಿಯು ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾದುದೆಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. "ಇದು ನಾಗವರ್ಮನ 'ಕರ್ಣಾಟಕ ಭಾಷಾ ಭೂಷಣ'ಕ್ಕಿಂತಲೂ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿಯೂ, ಪ್ರೌಢವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ಸಮೇತವಾಗಿಯೂ ಇದೆ. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಗೆ ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ವ್ಯಾಕರಣ ಗ್ರಂಥ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು"[೩] ಎಂದು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ಕೃತಿಯನ್ನು ಪ್ರಶಂಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮುಂದೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಣಕಲೆ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಮೇಲೆ ಹಲವಾರು ಕನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣ ಗ್ರಂಥಗಳು ಹುಟ್ಟಿದರೂ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಂಶದ ಕೊರತೆಯಿದೆಯೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಅದರಲ್ಲೇ ಶುದ್ಧ ವ್ಯಾಕರಣದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹೆಸರಿಸುವ ಕೃತಿಗಳೆಂದರೆ ಎನ್.ರಂಗನಾಥಶರ್ಮರ ಹೊಸಗನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣ, ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರಿಯವರ ಹೊಸಗನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣ ಇನ್ನು ಹಳಗನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣಗಳ ಸಮಗ್ರ ಹಾಗೂ ವ್ಯಾಪಕವಾದ ಒಂದು ಅಧ್ಯಾಯವನ್ನು ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಅವರ 'ಪ್ರಾಚೀನ ಕನ್ನಡ ವ್ಯಾಕರಣಗಳು' ಕೃತಿ ನೀಡುತ್ತದೆ.

XI. ಛಂದಃಶಾಸ್ತ್ರ

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಭಾಷೆಗೂ ವ್ಯಾಕರಣ, ಜೊತೆಗೆ ಲಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಛಂದಸ್ಸು ಇರುತ್ತದೆ. ವೇದಗಳಲ್ಲೇ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಬೀಜೋತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿದ್ದು, ವೇದದ ಆರು ಅಂಗಗಳಲ್ಲಿ 'ಛಂದಸ್ಸು' ಒಂದಾಗಿದೆ. ಕವಿಗಳ ಮನೋಹರವಾದ ಮತ್ತು ಅವರ ಇಷ್ಟದಂತೆ ರಚಿತವಾದ ವಿವಿಧ ವೃತ್ತಗಳ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ತಿಳಿಹೇಳುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಛಂದಃಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದು ಲಾಕ್ಷಣಿಕರು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಇಂದು ಛಂದಸ್ಸು ಒಂದು 'ಮೃತಶಾಸ್ತ್ರ', 'ನೀರಸಶಾಸ್ತ್ರ' ಇತ್ಯಾದಿ ಸೊಲ್ಲು ಕೇಳಿಬರುತ್ತಿದ್ದರೂ ಪ್ರಾಚೀನರಲ್ಲಿ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರ ಕುರಿತಂತೆ ಅಪಾರ ಗೌರವವಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಛಂದಃಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹೇರಳ ಗ್ರಂಥರಾಶಿಯನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗವು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಪದ್ಯನಿಬದ್ಧವಾದೊಂದು ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥವಾದರೂ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಛಂದಸ್ಸಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿವೆ. 'ಪದ್ಯಂ ಸಮಸ್ತ ಜನತಾ ಹೃದ್ಯಂ' ಎಂಬ ಮಾರ್ಗಕಾರನ ನುಡಿ ಹಾಗೂ ಅಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾದ ಚಿತ್ತಾಣ-ಬೆದಂಡೆ ಕಾವ್ಯರೂಪಗಳು ಛಂದಸ್ಸಿನ ಆಕರ್ಷಣೀಯ ಗುಣಸೂಚಿತವಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕೃತಿ ಶರೀರದಲ್ಲಿ ವರ್ಣವೃತ್ತಗಳು, ಕಂದಪದ್ಯಗಳು, ಗೀತಿಕೆಗಳು ಬಳಕೆಯಾಗಿದ್ದರೆ, ಕೃತಿ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಯತಿ, ಛಂದೋಭಂಗ, ವಿಸಂಧಿ, ಗುರುಲಘುದೋಷ, ಪ್ರಾಸ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ವಿಚಾರಗಳು ಛಂದಸ್ಸಂಬಂಧಿಯಾಗಿವೆ. ಆದರೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಪರಿಪೂರ್ಣ ಛಂದೋಗ್ರಂಥ ಎಂದರೆ ಒಂದನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನ ಛಂದೋಂಬುಧಿ.

ಅ. ಛಂದೋಂಬುಧಿ

ಒಂದನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನ ಛಂದೋಂಬುಧಿ ಕನ್ನಡದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ಛಂದೋಗ್ರಂಥ. ಪಿಂಗಳ, ಜಯದೇವ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಚೀನ ಛಂದಃಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರ ಕೃತಿಗಳ ಸಹಾಯ ಪಡೆದು ಛಂದಸ್ಸಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾದ ವಿಸ್ತಾರ ಗ್ರಂಥವಾಗಿದೆ. ಸಂಜ್ಞಾಪ್ರಕರಣ, ಸಮವೃತ್ತ ಪ್ರಕರಣ, ಮಾಲಾವೃತ್ತಾರ್ಧಸಮ ವಿಷಮಾದಿ ವೃತ್ತ ಪ್ರಕರಣ, ಕಂದಾದಿ ಮಾತ್ರಾವೃತ್ತ ಪ್ರಕರಣ, ಕರ್ನಾಟ ವಿಷಯ ಜಾತಿವೃತ್ತ ಪ್ರಕರಣ ಮತ್ತು ಷಟ್ಪ್ರತ್ಯಯ ವಿವರಣ ಎಂಬ ಆರು ಪ್ರಕರಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಕನ್ನಡ ಛಂದಸ್ಸಿನ ಚರಿತ್ರೆಯ ಅಡಿಗಲ್ಲಾಗಿದೆ.

ಆ. ಛಂದೋವಿಚಿತಿ

ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನದ ಕರ್ತೃ ಎರಡನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನು ಛಂದಃಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಕುರಿತು 'ಛಂದೋವಿಚಿತಿ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆದಂತೆ ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನದ ಉಪಸಂಹಾರ ಭಾಗದ ಕಡೆಯ ಪದ್ಯದಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆಯಾದರೂ ಕೃತಿ ಉಪಲಬ್ಧವಿಲ್ಲ. 'ಒಂದನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನ ಛಂದೋಂಬುಧಿಯಲ್ಲಿಯೆ ಈ ಕೃತಿ ಐಕ್ಯವಾಗಿರಬಹುದೆಂದು 'ಡಾ. ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರೆ, 'ನಾಗವರ್ಮನ ನಂತರದವನಾದ ಜಯಕೀರ್ತಿ ಹೇಳುವ 'ಛಂಧೋಮತ'ವಾಗಿರಬಹುದೆಂದು ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಮ್ಮಡಿ ನಾಗವರ್ಮನ 'ಛಂದೋವಿಚಿತಿ' ಎಂಬ ಸುದೀರ್ಘ ಲೇಖನ ಬರೆದ ಭೀಮರಾವ ಚಿಟಗುಪ್ಪ ಅವರು ಇದು ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಈ ಕೃತಿ ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯಗಳಿವೆ. ಇದಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಕಾರಣ ಕೃತಿ ಅನುಪಲಬ್ಧವಾಗಿರುವುದು.

ಇ. ಕವಿಜಿಹ್ವಾಬಂಧನ

ಕನ್ನಡ ಛಂದಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ವಿಲಕ್ಷಣ ಕೃತಿ ಎಂದೇ ಕರೆಯಿಸಿಕೊಂಡ 'ಕವಿಜಿಹ್ವಾಬಂಧನ'ದ ಕರ್ತೃ ಈಶ್ವರ ಕವಿ. ನಾಲ್ಕು ಅಧ್ಯಾಯಗಳ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಗುಣವಿವೇಕ ನಿರೂಪಣ, ಪ್ರಾಸವಡಿ ಭೇದ ನಿರೂಪಣ, ವರ್ಣವಿವೇಕ ನಿರೂಪಣ ಹಾಗೂ ಸರ್ವಕಳಾ ಪ್ರಪಂಚ ನಿರೂಪಣ ಎಂಬ ಭಾಗಗಳಿವೆ. ಕೃತಿ ಇಡಿಯಾಗಿ ಛಂದಸ್ಸಿಗೆ ಮೀಸಲಾದ ಕೃತಿಯಾಗಿರದೆ ನಕ್ಷತ್ರ ವಿಚಾರ, ರತಿಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಚಾರ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳು ಅಡಕವಾಗಿದ್ದರೂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಇದೊಂದು ಛಂದಃಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಯಾಗಿದೆ.

ಈ. ಛಂದಸ್ಸಾರ

ಗುಣಚಂದ್ರ ಎಂಬುವನು ಇದರ ಕರ್ತೃವಾಗಿದ್ದು, ಈತನ ಕಾಲವನ್ನು ಕವಿಚರಿತೆಕಾರರು ೧೬೫೦ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದೊಂದು ಅತಿ ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಛಂದೋಗ್ರಂಥವಾಗಿದ್ದು, ಒಟ್ಟು ಐದು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಗ್ರಂಥಕಾರನು ಅವುಗಳನ್ನು 'ಪ್ರಕರಣಗಳು' ಎಂದು ಕರೆದಿದ್ದು, ಅವು ಹೀಗಿವೆ. ಸಂಜ್ಞಾಪ್ರಕರಣ, ಮಾತ್ರಛಂದ:ಪ್ರಕರಣ, ಸಮವೃತ್ತ ಪ್ರಕರಣ, ದಂಡಕಾದಿ ಸಂಕೀರ್ಣ ಪ್ರಕರಣ ಹಾಗೂ ತಾಳವೃತ್ತಾದಿ ಪ್ರಕರಣ.

ಉ. ವೃತ್ತರತ್ನಾಕರ ಕರ್ಣಾಟವೃತ್ತಿ

ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯರು ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆಯ ಎರಡನೆಯ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿ 'ಕವಿಗಳು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಗ್ರಂಥಗಳು' ಶೀರ್ಷಿಕೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸುಮಾರು ೧೭೭೫ ಕೃತಿಯ ಕಾಲ ಎಂದು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೇ ಮೂರನೆಯ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿ 'ಕವಿಗಳು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಕೆಲವು ಗ್ರಂಥಗಳು' ಎಂಬಲ್ಲಿ ನಂದಿಛಂದಸ್ಸು ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾ, ಇದರ ಕಾಲ ಸುಮಾರು ೧೮೦೦ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. 'ಪ್ರಾಸಗಳು, ವೃತ್ತಗಳು ಇವುಗಳ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಹೇಳುವ ಗ್ರಂಥ'ವೆಂದೂ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಎಂ.ವಿ.ರಾಮಾನುಜಯಂಗಾರ್ಯರು 'ನಂದಿ' ಎಂಬುವನು ಈ ಗ್ರಂಥದ ಕರ್ತೃ ಎಂದು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಹೀಗೆ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗದಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೂ ಅನೇಕ ಛಂದಸ್ಸಿನ ಕೃತಿಗಳು ಹೊರಬಂದಿವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಛಂದಸ್ಸನ್ನು ಹೇಳಲೆಂದೇ ಬರೆದವು ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಛಂದಸ್ಸನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದಂಥವು. ಅದೇನೇಯಿದ್ದರೂ ಈ ಗ್ರಂಥಗಳು ಛಂದ:ಶಾಸ್ತ್ರದ ಮೇಲಿನ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರ ಒಲವನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ.

XII. ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾದ ವ್ಯಾಕರಣ ಹಾಗೂ ಛಂದಸ್ಸಿನಂತೆ ಅಲಂಕಾರ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಮೂರೂ ವಿಷಯಗಳು ಸಾಹಿತ್ಯದ ಅನ್ಯೋನ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಗಳು ಕಾವ್ಯದ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ, ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ 'ವಿಮರ್ಶೆ'ಯಾದದ್ದು. ಭಾರತೀಯರಲ್ಲಿ 'ಮೀಮಾಂಸೆ' ಎಂದು ಕರೆಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಆದರೆ 'ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆ' ಶಬ್ದ ಇತ್ತೀಚಿನದು. ಪ್ರಾಚೀನರು ಇದನ್ನು 'ಅಲಂಕಾರ ಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೇ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಗ್ರಂಥಗಳಷ್ಟು ಪ್ರಾಚೀನತೆ 'ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ' ಗ್ರಂಥಗಳಿಗಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ತಡವಾಗಿ ಆರಂಭವಾದರೂ ಸತ್ತ್ವಯುತ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗದಿಂದ ಆರಂಭವಾದ ಈ ಕೃಷಿ ಹತ್ತೊಂಬತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದವರೆಗೂ ಬೆಳೆದು ನಿಂತಿದೆ.

೧. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ

೯ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡಿದೆ ಎನ್ನಲಾದ 'ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ' ಕನ್ನಡ ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿ. ದಂಡಿಯ ಕಾವ್ಯದರ್ಶವನ್ನು ಕನ್ನಡಿಗರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗಕಾರನದಾಗಿದೆ. 'ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಾದ ದಂಡಿಯ ಕಾವ್ಯದರ್ಶ ಮತ್ತು ಭಾಮಹನ ಕಾವ್ಯಾಲಂಕಾರವನ್ನು ಮೂಲ ಆಧಾರವಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದರೂ ಅವನ್ನು ಕುರುಡು ಕುರುಡಾಗಿ ಅನುಕರಿಸಿಲ್ಲ. ಕಡ ಪಡೆದ ಕಡೆಯಲ್ಲೂ ಕನ್ನಡತನದ ಕಸಿ ಮಾಡಿ ಕಳೆಯೇರಿಸಿದ್ದಾನೆ, ಸೋಪಜ್ಞ ದೃಷ್ಟಿಯನ್ನು ಮೆರೆದಿದ್ದಾನೆ' ಎಂಬ ಹಂಪ. ನಾಗರಾಜಯ್ಯ ಅವರ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಅತಿಶಯೋಕ್ತಿಯಿಲ್ಲ.

ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿ ಮೂರು ಪರಿಚ್ಛೇದಗಳಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಆರಂಭದ ಪರಿಚ್ಛೇದದಲ್ಲಿ ಪೀಠಿಕಾ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕಾವ್ಯಹೇತು, ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನ, ಕಾವ್ಯಲಕ್ಷಣ, ಕಾವ್ಯಶರೀರ, ಚತ್ತಾಣ-ಬೆದಂಡೆ ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳು, ಕವಿಗಳು, ಸಂಸ್ಕೃತ-ಪ್ರಾಕೃತ-ಕನ್ನಡಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರರಚನೆ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳ ವಿವರಣೆ ನೀಡಿ, ನಂತರ ಕಾವ್ಯದೋಷಗಳಲ್ಲಿ ೧೬ ವಿಶೇಷ ಕಾವ್ಯದೋಷಗಳನ್ನು ಉದಾಹರಣೆ ಸಹಿತ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಎರಡನೆಯ ಪರಿಚ್ಛೇದದಲ್ಲಿ ಶಬ್ದಾಲಂಕಾರಗಳ ವಿವರಣೆಯಿದೆ. ಶಬ್ದಸಾರೂಪ್ಯ, ಅರ್ಥಸಾರೂಪ್ಯ, ಸಂಧಿ, ವಿಭಕ್ತಿವಿಚಾರಗಳು, ಪ್ರಾಸವಿಚಾರ, ಪ್ರಕಾರಗಳು ಮುಂತಾದವರನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣೋತ್ತರ ಮಾರ್ಗ, ಭೇದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವಲ್ಲಿ ದಂಡಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಗಳು ವಿಕಲ್ಪ ರೂಪಗಳನ್ನು ಹೇಳಹೊರಟಿರುವುದು ವಿಶೇಷ ಸಂಗತಿ. ಮೂರನೆಯ ಪರಿಚ್ಛೇದ ಅರ್ಥಾಲಂಕಾರ ಕುರಿತುದಾಗಿದೆ.

೩೬ ಅಲಂಕಾರಗಳನ್ನು ಸೋದಾಹರಣವಾಗಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಧ್ವನ್ಯಾಲಂಕಾರದ ಲಕ್ಷ್ಯ-ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಬಿಚ್ಚಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಲಕ್ಷಣ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾದ ಸುಂದರ ದೇಸೀಮಾತುಗಳು ಇದೊಂದು 'ಶಾಸ್ತ್ರಕಾವ್ಯ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ 'ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆಯ ಪರಂಪರೆಗೆ ತಲಕಾವೇರಿ' ಎಂಬ ಕೃತಿ ಸಂಪಾದಕ ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಅವರ ಮಾತು ಸಾರ್ಥಕವಾಗಿದೆ.

ಆ. ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನ

ಎರಡನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಶಬ್ದಸ್ಮೃತಿ, ಕಾವ್ಯದೋಷ ವಿವರಣೆ, ಗುಣವಿವೇಚನೆ, ರೀತಿ ಮತ್ತು ರಸನಿರೂಪಣೆ ಹಾಗೂ ಕವಿಸಮಯ ಎಂಬ ಐದು ಅಧಿಕರಣಗಳಿವೆ. ಶಬ್ದಸ್ಮೃತಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಉಳಿದವು ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆಗೆ ಮೀಸಲಾಗಿವೆ.

ದಂಡಿ-ಭಾಮಹರಲ್ಲದೆ ವಾಮನ ಹಾಗೂ ರಾಜಶೇಖರನ ಕೃತಿಗಳ ಪ್ರಭಾವವಾಗಿದೆ. ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ದೋಷಗಳ ವಿವರಣೆ, ಗುಣ, ಶಬ್ದಾರ್ಥಲಂಕಾರ, ಪದರಚನಾತಿಶಯ ರೀತಿ, ರಸನಿಷ್ಪತ್ತಿ, ಕಾವ್ಯದ ಶರೀರ, ಆತ್ಮ, ಕವಿಸಮಯ ನಿರೂಪಣೆಯಲ್ಲದೆ, ಪದ, ಮೆಲ್ವಾಡು, ಪಾಡು, ಪಾಡುಗಬ್ಬ, ಬೆದಂಡೆಗಬ್ಬ, ಭಾಜನೆಗಬ್ಬ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳ ನಿರೂಪಣೆಯಿದೆ. ಗ್ರಂಥಕಾರ ಹೇಳಿಕೊಂಡಂತೆ 'ಇದು ಕವಿಗಳಿಗೆ ಕೈಗನ್ನಡಿ, ಕವಿತೆಗೆ ಬಾಳ್ಮೊದಲ್, ವಾಗ್ದೇವಿಗೆ ಉದ್ಭವಹೇತು, ಕೋಶಗೃಹ' ಎಂಬ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಮಾತು ಕೇವಲ ಆತ್ಮಪ್ರಶಂಸೆಯಾಗಿರದೆ 'ಇದೊಂದು ಕಾವ್ಯಕೋಶವೇ ಆಗಿದೆ' ಎಂದು ಕೃತಿ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಎಚ್ .ಆರ್ .ರಾಮಸ್ವಾಮಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಇ. ಉದಯಾದಿತ್ಯಾಲಂಕಾರ

ಇದೊಂದು ೭೨ ಪದ್ಯಗಳ ಚಿಕ್ಕ ಅಲಂಕಾರ ಗ್ರಂಥ. ಗ್ರಂಥಕಾರನು ತಾನು ಚೋಳದೊರೆ ಸೋಮನಾಥನ ಮಗ ಉದಯಾದಿತ್ಯನೆಂದು ಹೇಳಿಕೊಂಡು ತನ್ನ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ದಂಡಿಯನ್ನು ಬಹಳಷ್ಟು ಅನುಸರಿಸಿದ್ದರೂ ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನದಷ್ಟು ಸಮಗ್ರ ಕೃತಿಯಲ್ಲ. ದಂಡಿ ಹೇಳಿರುವ ೧೦ ಗುಣಗಳನ್ನು, ೩೫ ಅರ್ಥಾಲಂಕಾರಗಳನ್ನು ಸುಲಭ ಸರಳ ಲಕ್ಷ್ಯ-ಲಕ್ಷಣಗಳೊಂದಿಗೆ ನಿರೂಪಿಸಿದೆ.

ಈ. ಶೃಂಗಾರ ರತ್ನಾಕರ

'ರಸತತ್ತ್ವ'ವನ್ನು ಕುರಿತು ರಚಿಸಿದ ಮೊದಲ ಗ್ರಂಥ. 'ರಸವಿವೇಕ' ಎಂದೂ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಇದರ ಕರ್ತೃ ಕವಿಕಾಮ. ನಾಲ್ಕು ಪರಿಚ್ಛೇದಗಳಿರುವ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ 'ರಸಮೆ ಮೊದಲ್ ಕವಿತೆಗೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವ ಕವಿ ರಸದ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯವನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿದಿದ್ದಾನೆ. 'ಶೃಂಗಾರರಸಂ ಮಿಕ್ಕ ರಸಂಗಳ್ಗೆ ಅಧಿದೈವಂ' (೧-೨೩) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಶೃಂಗಾರರಸದ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರಿದ್ದಾನೆ. ಮುಂದೆ ಬಂದ ಅಲಂಕಾರಿಕರಾದ ತಿಮ್ಮಕವಿ, ಸಾಳ್ವ ಮುಂತಾದವರು 'ಶೃಂಗಾರ ರತ್ನಾಕರ'ದ ಪ್ರಭಾವಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ಉ. ಮಾಧವಲಂಕಾರ

ಮಾಧವ ರಚಿಸಿದ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಧವಲಂಕಾರ. ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರು ಪರಿಚ್ಛೇದ ಹೊಂದಿವ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಶಬ್ದಾಲಂಕಾರ ಹಾಗೂ ಅರ್ಥಾಲಂಕಾರಗಳ ನಿರೂಪಣೆಯೇ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದ್ದು, ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಸರಳವಾಗಿ, ಸುಂದರವಾಗಿ, ಸುಲಲಿತವಾಗಿ ರಚಿಸಿರುವುದು ಈ ಅಲಂಕಾರ ಗ್ರಂಥದ ವಿಶೇಷ.

ಊ. ರಸರತ್ನಾಕರ

ರಸವಿಚಾರವನ್ನು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸುವ ಅಲಂಕಾರ ಕೃತಿ ಸಾಳ್ವನ ರಸರತ್ನಾಕರ. ರಸವೇ ಪ್ರಧಾನ ಎಂದು ತಿಳಿದಿರುವ ಕವಿ 'ರಸಮಿಲ್ಲದ ಕಾವ್ಯಂ ನೀರಸಂ ಅದರಿಂ ಕೃತಿಗೆ ರಸಮೆ ಸಾರ' (೧-೪) ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಅಮೃತಾನಂದಿ, ರುದ್ರಭಟ್ಟ, ವಿದ್ಯಾನಾಥ, ಹೇಮಚಂದ್ರ, ನಾಗವರ್ಮ, ಕವಿಕಾಮರನ್ನಲ್ಲದೆ, ಪಂಪ, ರನ್ನ, ನೇಮಿಚಂದ್ರರ ಕೃತಿಗಳಿಂದ ಲಕ್ಷ್ಯಪದ್ಯಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ.

ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ 'ಶೃಂಗಾರ ಪ್ರಪಂಚ ವಿವರಣಂ', 'ನವರಸ ಪ್ರಪಂಚಂ', 'ನಾಯಕನಾಯಿಕಾ ವಿವರಣಂ', 'ವ್ಯಭಿಚಾರಿಭಾವ ವಿವರಣಂ' ಎಂಬ ನಾಲ್ಕು ಪ್ರಕರಣಗಳಿವೆ. ಸಾಳ್ವ ರಸವಿಚಾರಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟ ಮಹತ್ತ್ವ ಈ ಪ್ರಕರಣಗಳನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತೀ.ನಂ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ ಹೇಳುವಂತೆ 'ಶಾಸ್ತ್ರಸಂಪ್ರದಾಯ'ವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ರಸವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿವರಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅಕ್ಲಿಷ್ಟವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ ಸಾಳ್ವನು ಶ್ಲಾಘನೆಗೆ ಪಾತ್ರನಾಗಿದ್ದಾನೆ' ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೆ ಸಾಳ್ವನ ಕೊಡುಗೆ ಅಪಾರವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇಂತಹ ಅಲಂಕಾರ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ, 'ಶಾರದಾವಿಲಾಸ' (ಸಾಳ್ವ), ತಿಮ್ಮನ ನವರಸಾಲಂಕಾರ, ತಿರುಮಲಾರ್ಯನ ಅಪ್ರತಿಮವೀರ ಚರಿತೆ, ಜಾಯೇಂದ್ರನ ಕನ್ನಡ ಕುವಲಯಾನಂದ, ಲಿಂಗರಾಜನ ನರಪತಿವಿಜಯ, ಎಸ್.ಎನ್.ನರಹರಯ್ಯರ ಶ್ರೀ ಲಕ್ಷ್ಮಿನೃಸಿಂಹ ಸ್ತೋತ್ರಂ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೇ, ಹೊಸಗನ್ನಡದಲ್ಲೂ ತೀ.ನಂ.ಶ್ರೀ.ಅವರ ಭಾರತೀಯ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆ, ಡಾ. ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಗಳ 'ರಸೋಲ್ಲಾಸ', ಕುವೆಂಪುರವರ 'ರಸೋವೈಸಃ', ಡಿ.ವಿ.ಗುಂಡಪ್ಪರ 'ಸಾಹಿತ್ಯಶಕ್ತಿ' ಮುಂತಾದವನ್ನು ಈ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

XIII. ನಿಘಂಟುಶಾಸ್ತ್ರ

ನಿಘಂಟುವನ್ನು 'ಅಭಿದಾನ', 'ಶಬ್ದಕೋಶ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. 'ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿನ ಪದಗಳಿಗೆ ಸಮಾನಾರ್ಥ ಪದಗಳನ್ನಾಗಲಿ, ಪದಗಳಲ್ಲಿರುವ ಅನೇಕಾರ್ಥಗಳನ್ನಾಗಲಿ ಒಂದೆಡೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸುವುದೇ ನಿಘಂಟು' ಎಂದು ಎನ್.ಬಸವರಾಧ್ಯ ನಿಘಂಟು ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮಾನವನ ಜ್ಞಾನಪರಿಪೂರ್ಣತೆಗೆ ಉಳಿದ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಅಭ್ಯಾಸದಂತೆ ನಿಘಂಟುಶಾಸ್ತ್ರವೂ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾದುದು. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದ ಇದೊಂದು ಅಧ್ಯಯನ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಬಂದಿರುವುದನ್ನು

ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪ್ರಾಚೀನರು ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಗುಂಪಿಗೆ ನಿಘಂಟನ್ನು ಒಂದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿರುವುದು ಉಚಿತವೇ ಆಗಿದೆ.

ಅ. ರನ್ನಕಂದ

ಸದ್ಯದ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಉಪಲಬ್ಧವಿರುವ ಮೊದಲ ಕನ್ನಡ-ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ೧೦ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಕವಿಚಕ್ರವರ್ತಿ ರನ್ನನ 'ರನ್ನಕಂದ'. ಸಿಕ್ಕಿರುವ ಗ್ರಂಥಭಾಗದಲ್ಲಿ ೪೨ ಕಂದಪದ್ಯಗಳಿವೆ. ಕೃತಿ ಅಪೂರ್ಣ ಎಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಕನ್ನಡದ ಮೊದಲಿನ ನಿಘಂಟನ್ನೂ ರಚಿಸಿದ ಶ್ರೇಯಸ್ಸು ಜೈನರಿಗೆ ಸೇರಿದೆ.

ಆ. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ

ಇದೊಂದು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ವ್ಯಾಕರಣ ಗ್ರಂಥವಾದರೂ ಸಂಧಿ ಪ್ರಕರಣದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ 'ಒಂದರ್ಥಮಂ ಎರಡರ್ಥಮಂ ಮೂರರ್ಥಮಂ ನಾಲ್ಕರ್ಥಮಂ ಐದರ್ಥಮಂ ಪೇಳ್ವ ಸಹಜ ಱಟಂಗಳಂ' ಎಂಬ ಱಟ ಯುಕ್ತವಾದ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ೧೮೧ ಶಬ್ದಗಳು, 'ಧಾತು ಪ್ರಕರಣ'ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ೬೮೦ ಕನ್ನಡ ಧಾತುಗಳೂ ಅವುಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತ ಅರ್ಥಗಳೂ, ಗ್ರಂಥದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಯೋಗಸಾರವೆಂಬ ಶಬ್ದಾರ್ಥನಿರ್ಣಯಂ' ಎಂಬ ಶಿರೋನಾಮದ ಕೆಳಗೆ ೨೩೩ ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ "ಅಪರಿಮಿತ ವಿದ್ಯರೆನಿಸಿರ್ದ ಪುರಾಣಕವೀಂದ್ರರಖಿಳ ಕಾವ್ಯಂಗಳ ಗೂಢ ಪದ ಪ್ರಯೋಗಮಂ ನೆರವಿ"[೬೪] ಸರಿಯಾದ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ಹಿಂದಿನ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಕವಿ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿಕೊಂಡು ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುವುದು ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ದೃಷ್ಟಿಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ, ವ್ಯಾಕರಣದಂತೆ ನಿಘಂಟುಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ ಕೇಶಿರಾಜ ಭದ್ರಬುನಾದಿ ಹಾಕಿದ್ದು ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ ಕವಿಕೇಶವನ ಕಾಣಿಕೆ ಅಪಾರವಾದುದು ಎನಿಸದಿರದು.

ಇ. ಶಬ್ದಸಾರ

ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೦೦ರಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ಈ ಗ್ರಂಥದ ಕರ್ತೃ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ. ಗದ್ಯಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿದ್ದು ೬೭೬ ವಾಕ್ಯಗಳಿವೆ. ೧೪೧೬ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಈ. ಕಬ್ಬಿಗರ ಕೈಪಿಡಿ

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಗರ ಕೈಪಿಡಿ ಹೆಸರಿನ ನಿಘಂಟು ಕೃತಿಗಳು ಎರಡು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೦೦ರಲ್ಲಿ ಕರ್ತೃನಾಮವಿಲ್ಲದ ಕೃತಿಯು ೯೯ ಕಂದ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಳಗನ್ನಡ ಶಬ್ದಗಳ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೩೦ರಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ಇದರ ಕರ್ತೃ ಲಿಂಗಮಂತ್ರಿಯಾಗಿದ್ದು, ೧೦೦ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಳಗನ್ನಡ ಪದಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಉ. ಚತುರಾಸ್ಯ ನಿಘಂಟು

ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೫೦ರಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ಚತುರಾಸ್ಯ ನಿಘಂಟುವನ್ನು ಚತುರಾಸ್ಯ ಬೊಮ್ಮರಸನೆಂಬುವನು ೧೩೭ ಕಂದವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ದೇಸಿ, ತದ್ಭವ, ತತ್ಸಮ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದು ಈ ಗ್ರಂಥದ ವಿಶೇಷ.

ಋ. ಕರ್ಣಾಟಕ ಶಬ್ದಮಂಜರಿ

ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೬೦ರಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ಕರ್ಣಾಟಕ ಶಬ್ದಮಂಜರಿಯ ಕರ್ತೃ ವಿರಕ್ತ ತೋಂಟದಾರ್ಯ. ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿಯ ೧೨೦ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಳಗನ್ನಡ ಪದಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಈ ಕೃತಿಗೆ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಟೀಕುಗಳೂ ರಚಿತವಾಗಿರುವುದು ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ.

ೠ. ಕರ್ಣಾಟಕ ಸಂಜೀವನ

ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೬೦೦ರಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ಇದರ ಕರ್ತೃ ಶೃಂಗಾರ ಕವಿ. ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿಯಲ್ಲಿ ೩೫ ಪದ್ಯಗಳಿವೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಬಹಳಷ್ಟು ಅಂಶಗಳು ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾಗಿವೆ.

ಎ. ಭಾರತ ನಿಘಂಟು

ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಭಾರತದೊಳಗಿನ ಅಪೂರ್ವ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ೬೭ ಕಂದ ಪದ್ಯಗಳಿವೆ.

ಏ. ಶಬ್ದಾಗಮ

ಸಂಸ್ಕೃತ ಶಬ್ದಗಳಿಗೂ ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಗಳಿಗೂ ಅರ್ಥವನ್ನು ಹೇಳಿರುವ ಇದು ಕಂದಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಪ್ರತಿ ಪದ್ಯಾಂತದಲ್ಲಿ 'ಶಬ್ದಾಗಮದೊಳ್' ಎಂದಿದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ನಿಘಂಟುಗಳಲ್ಲದೆ ಸಂಸ್ಕೃತ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ ಕನ್ನಡ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೊಡುವ ಹಲವು ಶಬ್ದಕೋಶಗಳೂ ಇವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡನೆಯ ನಾಗವರ್ಮನ 'ಅಭಿಧಾನ ವಸ್ತುಕೋಶ', ಎರಡನೆಯ ಮಂಗರಾಜನ 'ಅಭಿನವಾಭಿದಾನ ನಿಘಂಟು', ದೇವೋತ್ತಮನ 'ನಾನಾರ್ಥ ರತ್ನಾಕರ'ವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಚೆನ್ನವೀರಕವಿಯ 'ಕಾಕಕೃತ್ಸ್ನ ಶಬ್ದಕಲಾಪ ಧಾತುಪಾಠ', 'ಧನ್ವಂತರಿಯ ನಿಘಂಟು', 'ಶಬ್ದರತ್ನಾಕರ', 'ಪದ್ಯನಾನಾರ್ಥ', ಚನ್ನಕವಿಯ 'ನಾನಾರ್ಥಕಂದ', ಸೂರ್ಯಕವಿಯ 'ಕವಿಕಂಠಹಾರ', ಕೃಷ್ಣರಾಜನ 'ಅಕ್ಷರಾದಿ ನಿಘಂಟು', ಲಕ್ಷ್ಮಣ ಪಂಡಿತನ 'ಅಕಾರಾದಿ ನಿಘಂಟು', ಚಂದ್ರಸಾಗರ ವರ್ಣಿಯ 'ಶಬ್ದಾರ್ಥಮಂಜರಿ', ಕೃಷ್ಣಮಾಚಾರ್ಯರ 'ಶಬ್ದಮಂಜರಿ', ಮುಮ್ಮಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜರ 'ಚಾಮುಂಡಾ ಲಘುನಿಘಂಟು', 'ಇಂದ್ರದೀಪಿಕಾ ನಿಘಂಟು', 'ತತ್ತ್ವಾಭಿನಯನಿಘಂಟು', 'ಧನಂಜಯ ನಿಘಂಟು', 'ಮದನಾರಿ ವೈದ್ಯ ನಿಘಂಟು'ಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆಧುನಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಿಘಂಟುವಿನ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತಷ್ಟೂ ಹಿಗ್ಗಿದ್ದು ಆಯಾ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ನಿಘಂಟುಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. '.....ಸದರ್ಥ ಪ್ರಕಾಶಮಂ ಮಾಡುಗುಮಪ್ಪುದರಿಂ ಸಮಸ್ತ ವಿದ್ಯಾಪ್ರದೀಪಮಭಿಧಾನ ಕೋಶಮಲ್ಲದೆ ಪೆರತೇಂ' ಎಂದು ನಾಗವರ್ಮನು 'ವಸ್ತುಕೋಶ'ದ ಪೀಠಿಕಾಸಂಧಿಯಲ್ಲಿ ಶಬ್ದಗಳ ನಿಶ್ಚಯ ಜ್ಞಾನದ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ಮನುಷ್ಯನ ಸುಖ-ನೆಮ್ಮದಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಉಪಯುಕ್ತವೆನಿಸಿದ ಹಲವಾರು ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಗ್ರಂಥಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಈ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

XIV. ವಿಶ್ವಕೋಶಶಾಸ್ತ್ರ

ವಿಶ್ವದ ಸಮಸ್ತ ಜ್ಞಾನಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ರಚನೆಗಳು ವಿಶ್ವಕೋಶಗಳು. ಇವು ನಮ್ಮ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಿನ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಗಳಾಗಿವೆ. ಭಾರತೀಯರಿಗೆ ವಿಶ್ವಕೋಶದ ಕಲ್ಪನೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿ ನಮ್ಮ ಕಣ್ಣಮುಂದಿರುವ ಸಮಸ್ತ ವಸ್ತುವಿಷಯ ಕೋಶಗಳೇ ನಿದರ್ಶನ.

ಅ. ಲೋಕೋಪಕಾರ

ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಹೆಸರಿಗೆ ಅನ್ವರ್ಥವಾಗಿ ಸರ್ವಜನೋಪಕಾರವಾದಂಥ ಅನೇಕ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮುಚ್ಚಯವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಒಂದು ಅಭೂತಪೂರ್ವ ಪ್ರಾಚೀನ ಜ್ಞಾನಕೋಶ. 'ಕನ್ನಡದ ಪ್ರಥಮ ವಿಶ್ವಕೋಶ' ಎಂಬ ಗೌರವಕ್ಕೆ ಅರ್ಹವಾದ ಕೃತಿ. ''ಪಲವುಂ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರಮುಳ್ಳುದರಿಂದ ಈ ಲೋಕೋಪಕಾರಂ ಜಗತ್ತಿಲಕಂ''[೬೫] ಎಂದು 'ಮೇದಿನಿಯುಪಕಾರ' ಹಾಗೂ 'ಲೋಕೋಪಕಾರಮೇನನ್ವರ್ಥಂ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಇದೊಂದು ಜನೋಪಕಾರ ಕೃತಿ ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮಾತಿಲ್ಲ.

ಹನ್ನೆರಡು ಅಧಿಕಾರಗಳಿರುವ ಈ ಕೃತಿ ಬಹುಸಂಖ್ಯೆಯ ಕಂದಪದ್ಯಗಳನ್ನು, ಸುಮಾರು ೯೪೦ ವೃತ್ತಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿರುವ ಇದು ಚಂಪೂ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿದೆ. ಪಂಚಾಂಗ, ವಾಸ್ತು, ಜಲಾಶಯ ನಿರ್ಮಾಣ, ವೃಕ್ಷಾಯುರ್ವೇದ, ಸುಗಂಧವಾದ, ನರವೈದ್ಯ, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ವಿಷವೈದ್ಯ, ಶಕುನಶಾಸ್ತ್ರ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವು ಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಸಮಸ್ತ ವಿಷಯಕೋಶವಿದಾಗಿದೆ. 'ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರಿಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞಾನವೇ ಇರಲಿಲ್ಲವೆನ್ನುವವರಿಗೆ ಈ ವಿಶ್ವಕೋಶ ದೊಡ್ಡಮುಡಿಗೆ ಎನ್ನಬಹುದಲ್ಲದೆ, ಆಧುನಿಕ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳನ್ನು ಬೆರಗುಗೊಳಿಸುವಷ್ಟು ವಿಷಯ ವೈಪುಲ್ಯದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ' ಎಂಬ ಎಚ್.ದೇವೀರಪ್ಪ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಕೃತಿಗೆ ನಿಜವಾದ ಮೌಲ್ಯ ಒದಗಿಸಿದೆ.

ಅಂದಿನ ಸಮಾಜದ ಸರ್ವವಿಷಯಗಳನ್ನು 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸುವಂತಿದ್ದು, ಟೀಕುವನ್ನು ಬರೆದಿರುವುದರಿಂದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಓದುಗನಿಗೂ ಅರ್ಥವಾಗುವಂತಿದ್ದು ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಆಶಯಕ್ಕೆ ಫಲ ನೀಡುವಂತಿದೆ.

ಆ. ವಿವೇಕ ಚಿಂತಾಮಣಿ

ನಿಜಗುಣಶಿವಯೋಗಿ ಮಹಾಕವಿಯಿಂದ ವಿರಚಿತವಾಗಿರುವ 'ವಿವೇಕ ಚಿಂತಾಮಣಿ' ಗ್ರಂಥವು ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬೃಹತ್ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಎನಿಸಿದೆ. ಹತ್ತು ಪರಿಚ್ಛೇದಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೧೫೦೦ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವಿಷಯಗಳು ನಿರೂಪಿತವಾಗಿವೆ. 'ಶಿಮದನೇಕ ಲೋಕಹಿತಮಾಗಿರೆ ವೇದಪುರಾಣ ಶಾಸ್ತ್ರದೊಳ್ ನೇಮಿಸಿ ತೋರ್ಪ ವಿಶ್ವವಿಷಯಂಗಳ ಸುಸ್ಥಿತಿಯಿಂ ವಿವೇಕ ಚಿಂತಾಮಣಿಯೆಂಬ ಸಲ್ವ ಪೆಸರಿಟ್ಟು, ಮಹಾಕವಿ ತಾ ಪ್ರಬಂಧಮಂ ಪೇಳ್ವೆ' ಎಂದು ಆರಂಭವಾಗುವ ಈ ಕೃತಿ "ಮಹಾಕವಿತಾ ಪ್ರಬಂಧವಲ್ಲ, ಮಹಾಜ್ಞಾನನಿಧಿ ಎಂಬುದು ಖಂಡಿತ"[೬೬] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ. ನಿಜಗುಣಶಿವಯೋಗಿ ಹೇಳಿರುವ 'ವಿಶ್ವವಿಷಯಗಳು' ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದ 'ವಿಶ್ವವಿಷಯ ಕೋಶ' ಎಂದು ಹೇಳಲು ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ.

ವಿವೇಕ ಚಿಂತಾಮಣಿಯಲ್ಲಿ ವೇದಾದಿ ಸಕಲ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳು, ನಾನಾ ಲೋಕಗಳ ವರ್ಣನೆ, ಕಾವ್ಯ, ಮಹಾಕಾವ್ಯ ಅವುಗಳ ವರ್ಣನೆ, ಕಾವ್ಯಭೇದಗಳು, ಶಬ್ದದೋಷಗಳು, ನಾಟ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಸಂಗೀತಶಾಸ್ತ್ರ, ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ, ವಿವರಣೆ, ಷಟ್ ಚಕ್ರವರ್ತಿಗಳು, ಅಷ್ಟೈಶ್ವರ್ಯಗಳು, ಅಷ್ಟಭೋಗಗಳು, ಸಪ್ತ ಸಂತಾನಗಳು, ರಾಜಲಕ್ಷಣ, ಛಂದಸ್ಸು, ಅಲಂಕಾರ, ಸಮಾಸೋಕ್ತಿ, ರಾಗಂಗಳು ಹೀಗೆ 'ಜಗತ್ತಿನ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳಾದ ಪ್ರಕಾರದಿಂದಿಹವೆಂದರಸಿ ಬಳಲದಭಿವ್ಯಕ್ತಮಾದಲ್ಲಿಯೇ ಸಲ್ಲೀಲೆಯಿಂದರಿದು ಕೃತಾರ್ಥರಾಗಲೆಂದು ನಿಜಗುಣಶಿವಯೋಗಿ 'ಬಳುಗನ್ನಡ' ಮಾದ ವಚನೆ ರಚನೆಗಳಿಂ ವಿವೇಕಚಿಂತಾಮಣಿಯೆಂಬ ಪ್ರಕರಣಮಂ ಪೇಳ್ದನ್ ' ಎಂದು ಗ್ರಂಥಕಾರ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಅನೇಕ ಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿಹೇಳಬೇಕು, ಎಲ್ಲರೂ ತಿಳಿದು ಕೃತಾರ್ಥರಾಗಬೇಕು ಎಂಬ ಲೋಕೋಪಕಾರದಿಂದ ರಚಿಸಿದ ಈ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಗೌರವಸ್ಥಾನ ಹೊಂದಿದೆ.

ಇ. ಅಭಿಲಷಿತಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ

ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಸುಮಾರು ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಮೂರನೇ ಸೋಮೇಶ್ವರನಿಂದ 'ಅಭಿಲಷಿತಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ' ಅರ್ಥಾತ್ 'ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ' ರಚಿತವಾಯಿತೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ವೇ ವಿಸ್ತೃತವಾಗಿ 'ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ' ರಚಿತವಾಯಿತೆಂದು ಹೇಳಿದರೆ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ ಎಂದು ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ ತಾವು ಸಂಪಾದಿಸಿದ 'ಶಿವತತ್ತ್ವ ರತ್ನಾಕರ'ದ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡಿಗನಿಂದ ರಚಿತಗೊಂಡ 'ವಿಶ್ವಕೋಶ' ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ರಾಜಕೀಯ ವಿಷಯವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಎಂದೇ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದರೂ ಸರ್ವವಿಷಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದು ಓದುಗರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. 'ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸಂ ಶಾಸ್ತ್ರಂ ವಿಶ್ವೋಪಕಾರಂ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಮಾತು 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ವನ್ನು ನೆನಪಿಗೆ ತರುತ್ತದೆ.

ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಐದು ವಿಂಶತಿಗಳ ಕೃತಿ. 'ವಿಂಶತಿ' ಎಂದರೆ ಇಪ್ಪತ್ತು. ಅಂದರೆ ಒಂದೊಂದು ವಿಂಶತಿಯಲ್ಲೂ ೨೦ ಅಧ್ಯಾಯಗಳಿವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ರಾಜ್ಯಪ್ರಾಪ್ತಹೇತೂಪಾಯ, ರಾಜ್ಯ ಸ್ಥಿರೀಕರಣೋಪಾಯ, ರಾಜ್ಯೋಪಭೋಗ ಕಥನ, ಪ್ರಮೋದಕ ವಿನೋದ ಕಥನ, ಸುಖೋಪಾಧಿಕ ಕ್ರೀಡಾಕಥನ ಎಂಬ ವಿಷಯಗಳ ನಿರೂಪಣೆಯಿದೆ. ೧೯೯೮ರಲ್ಲಿ ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಅವರ ಪ್ರಧಾನ ಸಂಪಾದಕತ್ವದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಸಂಪುಟಗಳಲ್ಲಿ ಈ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಅನುವಾದಗೊಂಡಿದೆ.

ಈ. ಶಿವತತ್ತ್ವ ರತ್ನಾಕರ

ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸಕ್ಕಿಂತ ಆಕಾರ, ನಿರೂಪಣೆ, ವಿಷಯಗಳ ಜೋಡಣೆ ಮುಂತಾದ ಎಲ್ಲ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೂ ಹಿರಿದಾದ ಕೃತಿ ಶಿವತತ್ತ್ವ ರತ್ನಾಕರ. ೧೫-೧೬ನೆಯ ಶತಮಾನಗಳ ಸಮಗ್ರ ಚರಿತೆ ತಿಳಿಯಲು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿಕೊಡುವ ಈ ಗ್ರಂಥವು ೧೯೯೯ರಲ್ಲಿ (ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ ಅವರ ಸಂಪಾದಕತ್ವದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬೃಹತ್ ಸಂಪುಟಗಳು ಅನುವಾದಗೊಂಡಿವೆ. ಒಟ್ಟು ಒಂಭತ್ತು ಕಲ್ಲೋಲ ಹೊಂದಿರುವ ಬೃಹತ್ ಕೃತಿಯನ್ನು ಮೊದಲ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿ ೫ ಕಲ್ಲೋಲ, ಎರಡನೆ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿ ೪ ಕಲ್ಲೋಲಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಅನುವಾದಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಉ. ಸಿರಿಭೂವಲಯ

ಕುಮುದೇಂದು ಕವಿ ಈ ಗ್ರಂಥದ ಕರ್ತೃ ಎಂದು ತಿಳಿಯಲಾಗಿದೆ. ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಶ್ರೀ ಕರ್ಲಮಂಗಲಂ ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ ಮತ್ತು ಪಂಡಿತ ಎಲ್ಲಪ್ಪಶಾಸ್ತ್ರಿಗಳು ಬಹು ಪ್ರಯಾಸದಿಂದ ಬೆಳಕಿಗೆ ತಂದಿದ್ದಾರೆ. "ಇದರ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲು ಕನ್ನಡ ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರವೇ ಅಲ್ಲದೆ ಜೈನಸಿದ್ಧಾಂತ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ, ಆಯುರ್ವೇದ, ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರ, ಜೈನಗಣಿತ ಪದ್ಧತಿ, ಪುರಾತತ್ತ್ವಶೋಧನೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಚರಿತ್ರೆ, ಋಗ್ವೇದ, ರಾಮಾಯಣ, ಮಹಾಭಾರತ, ಭಗವದ್ಗೀತೆ ಮುಂತಾದ ಜ್ಞಾನಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿದೆ ಎಂದು ಈ ಗ್ರಂಥದ ಪ್ರಥಮ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಮುನ್ನುಡಿಯನ್ನು ಬರೆದ ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯನವರ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ, ಕೇವಲ ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಲ್ಲದೆ ವಿಶ್ವಸಂಸ್ಕೃತಿಗೂ ಇದೊಂದು ಅಮೋಘ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಬರದಿರದು"[೬೬] ಎಂಬುದಾಗಿ ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಕೃತಿಯ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲದೆ ಮುಮ್ಮಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜೇಂದ್ರರ 'ಸೌಗಂಧಿಕಾ ಪರಿಣಯ' ಎಂಬ ಗದ್ಯಗ್ರಂಥ (ಕನ್ನಡ) ಅಲ್ಲದೆ ಅವರದೇ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾದ 'ಸಂಖ್ಯಾರತ್ನಮಾಲಾ' ಈ ಎರಡೂ ಕುತೂಹಲಕಾರೀ ಅನೇಕ ವಿಷಯುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವರೂಪದ 'ವಿಶ್ವಜ್ಞಾನಕೋಶ'ಗಳೆಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ವಿವೇಚಿಸಿದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿದರೆ ಡಾ. ರಾಧಾಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುವಂತೆ "ಕರ್ನಾಟಕದ ಅನೇಕ ರಾಜಗಣ್ಯರು ಕೇವಲ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯ ವಿಸ್ತರಣೆಗೆ ಮಾತ್ರ

ಆಸಕ್ತರಾಗದೆ ಧರ್ಮರಕ್ಷಣೆ, ಜನತೆಯ ಉದ್ಧಾರ ಮತ್ತು ಕ್ಷೇಮದ ಬಗೆಗೂ ಆಸಕ್ತರಾಗಿದ್ದರೆಂಬ ಅಂಶವು ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಕರ್ನಾಟಕವು ಅಧಿಕ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವಜ್ಞಾನಕೋಶ ಕೃತಿಗಳ ಕಾಣಿಕೆ ನೀಡಿರುವುದರಿಂದ ಇದು 'ವಿಶ್ವಜ್ಞಾನ ಕೋಶಗಳ ತವರು' ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಅನುಮಾನವಿಲ್ಲ"[೨೮] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವಕೋಶಗಳ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ವಿವೇಚನೆಯಿಂದ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಅದು ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿ ಅದರ ಗುಣಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಶ್ರೀಮಂತಗೊಳಿಸಿದೆಯೆಂಬುದನ್ನು ಅರಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೨೭೦

೨. ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಮೀಕ್ಷೆ, ಡಾ. ಎಚ್.ತಿಪ್ಪೇರುದ್ರಸ್ವಾಮಿ, ಪುಟ ೨೩೫

೩. ಭಾರತೀಯ ದರ್ಶನ, ಮೂಲ ಬಲದೇವ ಉಪಾಧ್ಯಾಯ, ಅನು: ರಾಮಚಂದ್ರಶಾಸ್ತ್ರೀ ಎಸ್. ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ ೩

೪. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಸಂಪುಟ-೮, ಪುಟ ೮೧೦೮

೫. ಅಜಿತ ತೀರ್ಥಂಕರ ಪುರಾಣ ೧೨-೧೮, (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ ಹಾಗೂ ರಾಮೇಗೌಡ

೬. ರಾಜಶೇಖರ ವಿಳಾಸ ೧೩-೧೨, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಸಿ.ಹಿರೇಮಠ ಹಾಗೂ ಡಾ. ಎಮ್.ಎಸ್.ಸುಂಕಾಪುರ

೭. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಸಂಪುಟ-೮, ಪುಟ ೮೧೦೮

೮. ವಾಸ್ತುಶಾಸ್ತ್ರದ ವಾಸ್ತವಗಳು, ಗೌರು ತಿರುಪತಿರೆಡ್ಡಿ, ಪುಟ ೨೯

೯. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಸಂಪುಟ-೮, ಪುಟ ೮೧೦೮

೧೦. ಅನಂತನಾಥ ಪುರಾಣ ೭-೧೧೭ (ಸಂ) ಎಚ್.ದೇವೀರಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಎಂ.ಸಿ.ಪದ್ಮನಾಭಶರ್ಮ

೧೧. ಶ್ರೀವತ್ಸ ನಿಘಂಟು, ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಪುಟ ೩೮೪

೧೨. ಭಾರತೀಯ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಮೂಲ ಮಾರಿಸ್ ವಿಂಟರ್‌ನೀಟ್ಸ್, ಅನು: ಕೆ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ, ಸಂಪುಟ-೩, ಪುಟ ೧

೧೩. ಲೋಕೋಪಕಾರ (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್, ಪುಟ IV

೧೪. ಶ್ರೀವತ್ಸ ನಿಘಂಟು, ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಪುಟ ೩೮೪

೧೫. ಅಲಂಕಾರಶಾಸ್ತ್ರ, ಬಿ.ಕೆ.ಶಿವರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ XIII (ಅರಿಕೆ)

೧೬. ಅದೇ, ಪುಟ ೧ (ಪೀಠಿಕೆ)

೧೭. ಕವಿಕಾವ್ಯ ದೃಷ್ಟಿ ವಿವೇಚನೆಗಳು, ವೀ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೩೮

೧೮. ಭಾರತೀಯ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆ, ತೀ.ನಂ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ, ಪುಟ ೧೫೭

೧೯. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಾಲಂಕಾರ, ಡಾ. ಕೆ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ, ಪುಟ ೧೦೪

೨೦. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೨೦

೨೧. ವಚನ ಸಾಹಿತ್ಯ: ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಪಿ.ವಿ.ನಾರಾಯಣ, ಪುಟ ೨೬೩

೨೨. ಶಾಸನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಚಯ, (ಸಂ) ಎ.ಎಮ್.ಅಣ್ಣಿಗೇರಿ, ಪುಟ ೪೧-೪೨

೨೩. ಕನ್ನಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಮೀಕ್ಷೆ, ಎಚ್.ತಿಪ್ಪೇರುದ್ರಸ್ವಾಮಿ, ಪುಟ ೭೮-೭೯

೨೪. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ, (ಸಂ) ಡಾ. ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್, ಪುಟ ೪೭

೨೫. ಮಾರ್ಗ ಸಂಪುಟ-೧, ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೫೯೨

೨೬. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೨

೨೭. ಅದೇ

೨೮. ಜೀವನ ಸೌಂದರ್ಯ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ, ಡಿ.ವಿ.ಗುಂಡಪ್ಪ, ಪುಟ ೧೯

೨೯. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೬

೩೦. ಭಾರತೀಯ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಮಹಾಕಾವ್ಯ (ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹ). ಲೇಖಕರು ಡಾ. ಕೆ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ, ಪುಟ ೧೩೪

೩೧. ಮದನ ತಿಲಕ ೫೭, (ಸಂ) ಆರ್.ಎಸ್.ಪಂಚಮುಖಿ, ಪುಟ ೧೪

೩೨. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ - ೧೧ (ಸಂ) ತ.ಸು.ಶಾಮರಾಯ ಹಾಗೂ ಎಚ್.ನಂಜೇಗೌಡ, ಪುಟ ೬

೩೩. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೧೩

೩೪. ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಸಂಪುಟ-೪, ಡಾ. ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಪುಟ ೫೫೧

೩೫. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ, ಸಂಪುಟ-೩, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್, ಪುಟ ೩೦-೩೧ (ಅವತರಣಿಕೆ)

೩೬. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ, ಪುಟ ೪೦೧ (ಸಮಾರೋಪ)

೩೭. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ, ಸಂಪುಟ-೧, ಪುಟ ೧೦-೧೨

೩೮. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪರಿಸರದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ, ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೧೬೨

೩೯. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ, ಪುಟ ೨೮

೪೦. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪರಿಸರದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ, ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೧೬೮-೧೬೯

೪೧. ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ-೧, 'ತೀರ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ ರೂಪಗಳು' (ಲೇ) ಟಿ.ಕೇಶವಭಟ್ಟ, ಪುಟ ೫೬

೪೨. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪರಿಸರದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ, ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೧೭೦-೧೭೧

೪೩. 'ಸಮರ್ಪಣೆ' ಪ್ರಬಂಧಗಳ ಸಂಪುಟ, (ಲೇ) ಡಿ.ಕೆ.ಭಾರದ್ವಾಜ, ಪುಟ ೨೦೮

೪೪. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ ಸಂಪುಟ-೧, ಪುಟ ೩೩೪

೪೫. ಅದೇ, ಪುಟ ೯೭

೪೬. ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಸಂಪುಟ-೪, ಭಾಗ-೨, ಪುಟ ೮೮೭

೪೭. ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಸಂಪುಟ-೪, ಭಾಗ-೨, ಪುಟ ೬೯೨

೪೮. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ, ಸಂಪುಟ-೨, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೨೫೧

೪೯. ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಸಂಪುಟ-೫, ಪುಟ ೨೮೦

೫೦. ಸಕಲವೈದ್ಯ ಸಂಹಿತಾ ಸಾರಾರ್ಣವ, ಸಂಪುಟ-೧. (ಸಂ) ಡಿ.ಶ್ರೀನಿವಾಸಚಾರ್ ಹಾಗೂ ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ , ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ, ಪುಟ Viii

೫೧. ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ್ಟ, ಪುಟ ೧೭೬

೫೨. ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಸಂಪುಟ-೨, ಪುಟ ೩೦೩-೩೦೪

೫೩. ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಎಂ.ಚಿದಾನಂದಮೂರ್ತಿ, ಪುಟ ೨೮೦

೫೪. ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, (ಲೇ) ಡಾ. ಎಸ್.ಶ್ರೀಕಂಠಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಪುಟ ೩೦೯

೫೫ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ್ಟ, ಪುಟ ೧೭೧

೫೬. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ, ಸಂಪುಟ-೨, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೨೨೧

೫೭. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ, (ಸಂ) ಡಾ. ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್, ಪುಟ ೪೮

೫೮. ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಪೀಠಿಕೆ, ಪುಟ ೨೩-೨೪

೫೯. ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೦, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೬೦. ಮದನ ತಿಲಕ ೧-೫೮, (ಸಂ) ಆರ್.ಎಸ್.ಪಂಚಮುಖಿ, ಪುಟ ೧೫

೬೧. ಜನವಶ್ಯ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಪುಟ XXVii

೬೨. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೧೬೧

೬೩. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ, ಸಂಪುಟ-೨, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೩೦೬

೬೪. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ, (ಸಂ) ತ.ಸು.ಶಾಮರಾಯ, ಎಚ್.ನಂಜೇಗೌಡ, ಪುಟ ೩೭೩

೬೫. ಲೋಕೋಪಕಾರ ಪೀಠಿಕಾ ಪದ್ಯ ೨೫, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೬೬. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ (ಕಿರಿಯ ಆವೃತ್ತಿ), ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ, ಪುಟ ೧೮೧

೬೭. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೨೧೨

೬೮. ಇತಿಹಾಸದರ್ಶನ, ಸಂಪುಟ-೪, (ಸಂ) ಸೂರ್ಯನಾಥ ಕಾಮತ್, ದೇವರಕೊಂಡಾರೆಡ್ಡಿ, ಪುಟ ೧೧೬

❖ ❖

೩

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ

೩

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ

೧. ಅರ್ಥ - ಸ್ವರೂಪ

ಆದಿಮಾನವ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿ ಹಸಿಯಾದ ಗಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದವನು. ಕ್ರಮೇಣ ವಿವೇಕ ಬಂದಂತೆಲ್ಲ ಹಸಿವಿನೊಂದಿಗೆ ರುಚಿಯ ಅನುಭವವನ್ನು ಅರಿತುಕೊಂಡನು. ಈ ಎರಡನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಒಂದು ಕಡೆ ಹಸಿವನ್ನು ಇಂಗಿಸಿ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯೋಜನದ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ ರುಚಿ ಅನುಭವಿಸುವ ಸೌಂದರ್ಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ರೂಪಿತಗೊಂಡು ಆ ಎರಡರ ಪರಿಣಾಮ 'ಅಡುಗೆ'ಯ ಜನನಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿರಬೇಕು. ಮುಂದೊಂದು ದಿನ ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾದ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಿದ್ದು 'ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಇತಿಹಾಸವೇ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಯಿತು.

ಅ. ಅರ್ಥ

"ಹಸಿಯಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ರುಚಿಯಾದ ಊಟವನ್ನಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸುವ ವಿಧಾನವೇ ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ"[೧] ಎಂದು ಡಾ. ಎಂ.ಶಿವರಾಮ ಹೇಳಿದರೆ, 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ್ ಅವರು "ಮನುಷ್ಯನ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾದ ಮತ್ತು ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊರಹೊಮ್ಮಿಸಬಲ್ಲ ಅನ್ನದ ತಯಾರಿಕೆ, ಉಪಯೋಗಕ್ರಮ ಮುಂತಾದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರರೂಪವಾಗಿ ತಿಳಿಸುವುದೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ"[೨] ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಸಿದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣದ ಊಟವನ್ನಾಗಿ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುವುದು ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ಅದೊಂದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳಿವೆ.

'ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ' ಅಥವಾ 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬುದರ ಪರ್ಯಾಯ ಪದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಅಂದರೆ ಅಡಿಗೆಯ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಅಥವಾ ಗ್ರಂಥ ಎಂದಾಗಬಹುದು. 'ಸೂಪ' ಎಂಬುದು ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದ. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ಕ್ಕೆ "ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯಂಜನ ಪದಾರ್ಥ. ಸಾರು, ತೊವ್ವೆ ಮುಂತಾದ ಮೇಲೋಗರ"[೩] ಎಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಅಮರಸಿಂಹನ ಅಮರಕೋಶದಲ್ಲಿ

"ಸೂದಸ್ಸ್ಯಾದ್ವ್ಯಂಜನನೇಪಿ "ಸೂದ=ತೊವ್ವೆ ಮುಂತಾದ ಊಟದ ಪರಿಕರ"[೪] ಎಂದು ಸೂಪವನ್ನು ಅರ್ಥೈಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ-ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಕನ್ನಡ ಕಸ್ತೂರಿಕೋಶ, ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಾರ್ಥಕೋಶ ಸಂಗ್ರಹದಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ವೆಂದರೆ ತೋವೆ, ತೊವ್ವೆ, ಸಾರು, ರಸ, ಬಾಣಸಿಗ ಎಂಬರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಅಭಿನವ ಮಂಗರಾಜನು ತನ್ನ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ "ಸೂಪಂ ಪೂಪಸಮಾಯತದ ಪಕ್ವಾನ್ನಮಕ್ಕು"[೫] ಎಂದು ಭಕ್ಷ್ಯ, ಪಕ್ವಾನ್ನ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಇಂಗ್ಲಿಶ್-ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ "Liquid food made by boiling meat or vegetables in stock"[೬] ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ದ್ರವ ಪದಾರ್ಥವಾದ 'ಸಾರು' ಅಥವಾ 'ರಸಂ' ಅನ್ನು 'ಸೂಪ' ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ 'ಸೂಪ' ಪದಕ್ಕೆ ಸಾರು, ತೋವೆ, ರಸ, ಮೇಲೋಗರ, ತೊವ್ವೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಊಟದ ಪರಿಕರಗಳು ಎಂಬ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅರ್ಥವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯರವರ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟ ಅರ್ಥವಿವರಣೆ ಈ ರೀತಿ ಇದೆ. "As early as in ೫೦೦ BC, extracts of pulses are described in sanskrit as supa or yusa, and in succeeding Centuries we read of entracts not only of pulses, but of cereals like rice and wheat, and of meats of verious kinds. In South India, a soup still in daily use is rasam, a tamarinal flavoured extract from thuvar dhal adopted by the colonial living in madras which he called mulligatawny"[೭] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ರಿ.ಪೂ. ೫೦೦ರಷ್ಟು ಹಿಂದೆಯೇ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಾರವನ್ನು ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ' ಅಥವಾ 'ಯೂಸ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ನಂತರದ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿ ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳ ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರದ ಮಾಂಸಗಳ ಸಾರಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಕುರಿತ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವುದಾಗಿ, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ 'ರಸಂ' ಎಂಬ 'ಸೂಪ್' ದೈನಂದಿನ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಇದೆ. 'ರಸಂ' ಎನ್ನುವುದು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಆಳ್ವಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಮದ್ರಾಸಿನಲ್ಲಿ ತೊಗರಿಬೇಳೆಯ ಸಾರಕ್ಕೆ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಬೆರಸಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿದ್ದ ದ್ರವ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು 'ಮಲ್ಲಿಗಟಾನಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದಾಗಿ ಈ ಮೇಲಿನ ವಿವರಣೆಯಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಆಧುನಿಕ ಡಿನ್ನರ್ ಪಾರ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ್' (Soup) ವ್ಯಂಜನ ಜನಪ್ರಿಯವಾದುದು. ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ರುಬ್ಬಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಊಟದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೊಡುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಟೊಮೆಟೋ ಸೂಪ್ ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಕರೆಯುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಯೂರೋಪಿಯನ್ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಈ 'ಸೂಪ್' ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿಂದು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ 'ರಸಂ' ಎಂದರೆ ತೊಗರಿಬೇಳೆಯ ತೆಳುವಾದ ಸಾರವನ್ನು ತೆಗೆದು ಮಸಾಲೆ, ಹುಣಸೆರಸ, ನಿಂಬೆರಸ, ಟೊಮೆಟೊ, ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ, ಇತ್ಯಾದಿ ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 'ರಸಂ'ಗೆ 'ಸಾರು', 'ಚಾರು', 'ಪುಲುಸು'ಗಳೆಂದು ದಕ್ಷಿಣಭಾರತದ ಕೆಲವು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ.

ಕಿಟೆಲ್ ಕೋಶದಲ್ಲಿ “ ‘ಸೂಪ’ ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ‘ಸೂವ’, Soup, broth split pease a cook’ ಎಂದೂ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ‘A Book on cookery”[೮] ಎಂದು ಅರ್ಥೈಯಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ನಿಘಂಟುಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಾರವನ್ನು, ರಸವನ್ನು, ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳ ತಿಳಿಯನ್ನು ‘ಸೂಪ’ ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಸಾರು, ತಿಳಿಸಾರು, ಕಟ್ಟು, ರಸಂ ಎಂಬ ಪದಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸೂಪ’ ಜೀವಂತವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸೂಪ’, ‘ತೊವೆ’, ‘ತೋವೆ’ ಪದಗಳ ಬಳಕೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸುಪ್, ಸುಪ್ಪು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ‘ಉಪ್ಪು’ ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಶಬ್ದಕೋಶ ತಿಳಿಸುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಿದರೆ, ‘ಸೂಪ’ ಎಂಬುದು ಉಪ್ಪು ಪ್ರಧಾನವಾದ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತಿರಬಹುದು. ಪಂಪ ಭಾರತ ದಲ್ಲಿನ ‘ಮುನಿಸಂ ಮಾಡಿದರಾತಿನಾಥರಡಗಂ ಸುಪ್ಪಲ್ಗೆ ಕೆನ್ನತ್ತರಂ.....’ (೧೨-೧೬೦) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವ ‘ಸುಪ್ಪಲ್’ ಪದಕ್ಕೆ ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ ‘ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿದ ಖಾದ್ಯ’, ‘ಚಾಕಣ’ (ಪಂಪಭಾರತ ದೀಪಿಕೆ ೪೯೦) ಎಂದು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ‘ಸುಪ್ಪವುಗು’ ಎಂಬುದು ಒಂದು ಬಗೆಯ ಖಾರದ ಕಡುಬನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಖಾರ ಹಾಕಿದ ಪದಾರ್ಥ ‘ಸೂಪ’ ಎಂದು ಬಳಕೆಯಾಗಿರಬಹುದೇ “ದೊಡ್ಡ ಜಾತಿಯ ಹೆಸರು, ಬಿಳಿ ಅವರೆ, ಕಡಲೆ, ಕಪ್ಪು ಉದ್ದು, ಕಾಡುಕಡಲೆ ಮತ್ತು ಅಲಸಂದೆ ಈ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ‘ಸೂಪ’ ತಯಾರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು”[೯] ಎಂದು ಸೋಮೇಶ್ವರ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಸಾರು ಎಂಬರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ.

“ಮಿಸುನಿಯವಣ್ಣನ ತೊಗರಿಯ ಬೇಳೆಯ ಕುಶಲದ ಸೂಪಶಾಖಗಳ ಶಶಿಮುಖಿಯರು ಸಂತೋಷದೆ ಬಡಿಸಿದರೊಸೆದು ಭೂಪಾಲನಿಗಾಗ”[೧೦] ಎಂದು ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯ ತನ್ನ ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯದಲ್ಲಿ “ಪೊಸಬಗರಿಗೆಯೊಳನ್ನಮಂ ವಿನುತ ಸೂಪಾದಿಶಾಕಂಗಳಂ”[೧೧] ಎಂದು ವಿರೂಪಾಕ್ಷಪಂಡಿತ ಚೆನ್ನಬಸವಪುರಾಣದಲ್ಲಿ “ಪರಿಪರಿಯ ಸೂಪಗಳ ಸಕ್ಕರೆಯೆರೆವ ನೆಯ್ಪೊಲ್ಮೊಸರ ಎಸರವ”[೧೨] ಎಂದು ಸೋಮನಾಥನ ಅಕ್ರೂರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲೂ “ಪರಿಮಳಿಪ ರಾಜಾನ್ನ ಸೂಪ ಘೃತಸಂಕುಲ”[೧೩] ಎಂದು ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ಪಂಡಿತ ಚೆನ್ನಬಸವಪುರಾಣದಲ್ಲೂ “ಎಣ್ಣೋರಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸಣ್ಣಶಾವಿಗೆ ಪರಮಾನ್ನ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ ಸೂಪಗಳು”[೧೪] ಎಂದು ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲದೆ ನಯಸೇನ, ಕುಮಾರ ವಾಲ್ಮೀಕಿ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಮುಂತಾದವರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ‘ಸೂಪ’ದ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದೆ. ಈ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸೂಪ’ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ವ್ಯಂಜನಪದಾರ್ಥ, ಸಾರು, ತೊವ್ವೆ, ಉಪ್ಪು ಪ್ರಧಾನವಾದುದು ಎಂದು ಸಾಮಾನ್ಯರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ್ದರೂ ‘ಸುಡು ಸೂಪಂ ಘೃತಮಿಲ್ಲದೂಟವ’ ಎಂಬ ಕುಮಾರ ವಾಲ್ಮೀಕಿ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ, ಅಡಿಗೆ ಎಂಬರ್ಥವೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ ಅವರು ಕೃತಿಯ ಉಪೋದ್ಘಾತದಲ್ಲಿ “ಸೂಪ ಎಂದರೆ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಕಾರಗಳಿಂದ ಉಪಯೋಗಿಸಲು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಪಕ್ವವಾದ ಬೇಳೆ ಅಥವಾ ತೊವ್ವೆ”[೧೫] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನು ‘ಸೂಪಕರ್ಮ’ಕ್ಕೆ “ಸೂವಾರವಿದ್ಯೆ”[೧೬] ಎಂದು ಬಳಸುತ್ತಾನೆ. ಕೇಶಿರಾಜನು ೨೬೧ನೇ

ಸೂತ್ರಕ್ಕೆ ಪ್ರಯೋಗದಲ್ಲಿ "ಪಕಾರಕ್ಕೆ ವಕಾರಂ: ಸೂಪಂ-ಸೂವಂ"[೧೭] ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿಯೂ 'ಸೂಪ'ದ ಅರ್ಥವನ್ನೇ 'ಸೂವ' ಪದಕ್ಕೂ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. "ಸೂವ=ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯಂಜನ ಪದಾರ್ಥ. ಮೇಲೋಗರ"[೧೮] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಮರಾಠಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ಕ್ಕೆ 'ಸೂವಾರ್' ಎಂದೂ ಪ್ರಾಕೃತದಲ್ಲಿ 'ಸೂವ' ಎಂದು ಬಳಸುವುದರ ಪ್ರಭಾವ ಇದಾಗಿರಬಹುದು.

ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ ಅವರು ತಮ್ಮ ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿಯಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ವನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ಆಧುನಿಕ ಡಿನ್ನರ್ ಪಾರ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪ್ (Soup) ಎಂಬೊಂದು ವ್ಯಂಜನ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸಾರು ಅಥವಾ ತೋವೆಯೆನ್ನಬಹುದು. ಸೂಪ್ ಮಾಂಸದ್ದಾಗಲಿ ಶಾಕಗಳದ್ದಾಗಲಿ ಇರಬಹುದು. ಈ ಸೂಪು ಭಾರೋಪ್ಯ (ಭಾರತೀಯ-ಯೂರೋಪ್ಯ) ಕುಲಗಳ ಪ್ರಾಚೀನ ವ್ಯಂಜನಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಇಂಗ್ಲೀಷಿಗೆ ಫ್ರೆಂಚಿನಿಂದ ಬಂದ ಈ ಪದಕ್ಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ' ಎಂಬ ಜ್ಞಾತಿ ಪದವೇ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮೇಲೋಗರ ಭಾರತೀಯಾರ್ಯರ ಊಟದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಮಹತ್ತ್ವದ್ದೆಂದರೆ ಅಡುಗೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೇ ಹೆಸರಿದೆ. ಅದರ ಶುದ್ಧ ಶಾಕಾಹಾರಿ ಪ್ರತಿರೂಪವಾದ ತೋವೆ (ಹೆಸರು ಅಥವಾ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಯದು) ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಅತ್ಯವಶ್ಯವೆಂದು ಭಾವಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಯುರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಸೂಪಕ್ಕೆ ಫ್ರೆಂಚ್, ಸ್ಪಾನಿಶ್, ಇಟಾಲಿಯನ್, ಫ್ಲೆಮಿಷ್, ಡಚ್ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಲಿಕೆಯ ಪದಗಳಿವೆ. ಹಳೇ ಫ್ರೆಂಚಿನಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಶಬ್ದ ಸಿಗುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಮೇಲೋಗರ ಪ್ರಾಚೀನವೇ ಸೈ"[೧೯] ಎಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ' ಎಂಬುದು ದ್ರವ ಪದಾರ್ಥ. ಈ ಮೇಲೋಗರ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಹಲವಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನೇ ಶುದ್ಧ ಶಾಕಾಹಾರಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ತೊಗರಿಬೇಳೆಯ ತೋವೆ, ತೊವೆ ಅಥವಾ ತೊವ್ವೆಗೆ ಸಮಾನಾರ್ಥವಾದುದು ಎಂದು ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ.

ಭೀಮಸೇನನ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿರುವ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ' ಗ್ರಂಥ ಸಂಪಾದಿಸಿದ ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ ಗ್ರಂಥದ ಮುನ್ನುಡಿಯಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ವನ್ನು ಕುರಿತು ಅರ್ಥಪೂರ್ಣ ವಿವರಣೆ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಅದರ ಕೆಲವಂಶವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದು. "ಸೂಪವೆಂದರೆ ವ್ಯಂಜನ (ಮೇಲೋಗರ) ಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ತೋವೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ದಾಲೀ ಎಂಬ ನಾಮಾಂತರವಿದೆ. (ಶಮೀಧಾನ್ಯ) ಕೋಡುಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆವ ಹೆಸರು, ತೊಗರಿ ಮೊದಲಾದ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಬೇಳೆಗಳೇ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಧಾನವಸ್ತುವಾದುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. ಭಾವ ಪ್ರಕಾಶವೆಂಬ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಇದರ ವಿವರಣವು ಕೆಳಗೆ ಬರೆದಂತಿದೆ.

'ದಲಿತಸ್ತು ಶಮೀಧಾನ್ಯಂ ದಾಲಿರ್ದಾಲೀಸ್ತ್ರಿಯಾಮುಭೇ |
ದಾಲೀತು ಸಲಿಲೇ ಸಿದ್ಧಾ ಲವಣಾರ್ದ್ರಕ ಹಿಂಗುಭಿಃ ||
ಸಂಯುಕ್ತಾ ಸೂಪನಾಮ್ನೀ ಸ್ಯಾತ್ ಕಥ್ಯತೇ ತದ್ಗುಣಾ ಅಥ |
ಸೂಪ್ಯೋ ವಿಷ್ಟಂಭಕೋ ರೂಕ್ಷಃ ಶೀತಸ್ತು ಸ ವಿಶೇಷತಃ ||
ನಿಸ್ತುಷೋ ಭೃಷ್ಟಸಿದ್ಧಃ ಸ ಲಾಘವಂ ಸುತರಾಂ ವ್ರಜೇತ್ |'

ಈ ಸೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹೆಸರುಗಳೂ ಇದಕ್ಕೆ ಈ ಅರ್ಥವನ್ನೇ ಸಮರ್ಥಿಸುತ್ತವೆ.

'ಸೂಪಧೂಪನಂ = (ಸೂಪಸ್ಯ ಧೂಪನಂ ಅಸ್ಮಾತ್ ಇತಿ) ಹಿಂಗು' ಎಂದು ತ್ರಿಕಾಂಡ ಶೇಷದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದೆ. ತೋವೆಗೆ ಪರಿಮಳವು ಇಂಗಿನಿಂದಾಗುವುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಸೂಪಧೂಪನ ಎಂದು ಹೆಸರು. ''ಸೂಪಾಂಗಂ'' ಎಂದು ಇಂಗಿಗೆ ಹೆಸರು ರಾಜನಿಘಂಟಿನಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಇದೇ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ 'ಸೂಪಶ್ರೇಷ್ಠ:=ಮುದ್ಗ: ಎಂದೂ ಹೇಳಿದೆ. ಸೂಪಕ್ಕೆ ಹೆಸರುಬೇಳೆ, ಇಂಗು ಪ್ರಧಾನವಾದುದರಿಂದ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬಹುದು. ''ಸೌತಿ ರಸಾನ್ '' (ರುಚಿಯನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವುದು) ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ತೋವೆಗೆ ಸೂಪವೆಂದು ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದೆಂಬ ಶಕ್ಯಾರ್ಥದ ಸಂಬಂಧವು ಪಾಕ ಮಾಡಿದ ಹುಳಿಸಾರು ಮುಂತಾದ ಮೇಲೋಗರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಒಡೆ, ಗಾರಿಗೆ, ಫೇಣಿ ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹಾಲು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಪಾನಕ ಮುಂತಾದ ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಸೂಪಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪಾಕಸಾಮಾನ್ಯವೆಂದು ಲಾಕ್ಷಣಿಕವಾದ ಅರ್ಥವನ್ನು ಹೇಳುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ದೋಷವೂ ಇಲ್ಲ. ತಾತ್ಪರ್ಯಕ್ಕೆ ಅನುಪಪತ್ತಿ ಬರುವಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಣಾಕಲ್ಪನೆಯು ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾಗಿರುವುದು.

'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವೆಂಬ ಪದಕ್ಕೆ 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ'ವೆಂಬ ಅರ್ಥವು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದ್ದಿತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಅಮರಸಿಂಹನು ಪಾಚಕನ ಹೆಸರನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ ಮೊದಲು ''ಸೂಪಕಾರಾಸ್ತು ಬಲ್ಲವಾ:'' ಎಂದು ಸೂಪಕಾರ ಪದವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದುದೇ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ವೈದ್ಯನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರವು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವೆನಿಸುವಂತೆ ಸೂಪ ಅಂದರೆ ಪಾಚಕನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರವು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆನಿಸುವುದಕ್ಕೇನೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಸೂಪ ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಸೂದ (ಪಾಚಕ) ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ಮೇದಿನೀಕೋಶವು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ''ಸೂದಾ ಔದನಿಕಾ ಗುಣಾಃ'' ಎಂದು ಅಮರಕೋಶವಿರುವುದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಸೂದನೆಂದರೆ ಪಾಚಕನೆಂದು ಅರ್ಥವು ಪಾಚಕನ ಕರ್ಮ ಪಾಕವು ಸೂದಕರ್ಮ ಪದವು ಪಾಚಕನೆಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಸೂದಪದವು ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ "ಆ ಹೂಯ ವಚನಂ ದ್ರೋಣೋ ರಹಃ ಸೂದ ಮಭಾಷತ" (೧-೧೩೪-೨೧) ಎಂದು ಪ್ರಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. "ಸೂದಶಾಲಾ ರಸವತೀ ಪಾಕಸ್ಥಾನಂ ಮಹಾಸನಂ" ಎಂದು ಹೇಮಚಂದ್ರನ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆಗೆ ಸೂದಶಾಲಾ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಹೇಳಿದೆ. ಮಾತ್ಸ್ಯಪುರಾಣದ ೧೮೬ನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಯಜಮಾನನಿಗೆ 'ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ' ಎಂದಿದೆ.''[೨೦] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸೂಪ, ಸೂದ, ಸೂದಕರ್ಮ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗೆ ಸುದೀರ್ಘ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಾ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬುದೇ ಸರ್ವಸಮ್ಮತವಾದುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಥಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ ಸಂಪಾದಿಸಿದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಉಪೋದ್ಘಾತದಲ್ಲಿ " 'ಸೂಪ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಶಾಸ್ತ್ರ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಶಬ್ದಾರ್ಥವನ್ನು ಮಾತ್ರ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳದೆ ರೂಢ್ಯರ್ಥವನ್ನೂ ನಾವು ಗಮನಿಸಿದಾಗ 'ಸೂಪ' ಎಂದರೆ ಅಡಿಗೆ, ಪಾಕ ಎಂಬರ್ಥ

ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದರಂತೆ ಅಡಿಗೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸತಕ್ಕ ಶಾಸ್ತ್ರವೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಇದನ್ನು `ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ'ವೆಂದು ಕರೆಯುವುದೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ''[೨೦] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆ 'ಸೂಪ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಬೇಳೆಯ ತೊವ್ವೆ, ರಸ, ವ್ಯಂಜನ ಎಂಬ ಶಬ್ದಾರ್ಥವಿದ್ದು, ರೂಢ್ಯರ್ಥದಲ್ಲಿ 'ಅಡಿಗೆ', 'ಪಾಕ' ಎಂಬ ಅರ್ಥವಲ್ಲದೆ, ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೇ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತದ 'ಸೂಪ'ಕ್ಕೆ ಸಂವಾದಿಯಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಡು, ಅಟ್ಟು, ಅಟ್ಟೇರಿಸು, ಅಟ್ಟಿಕ್ಕು, ಅಡುಗೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪದಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಪದಗಳಿಗೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ ''ಬೇಯಿಸು, ಅಡಿಗೆಮಾಡು, ಪಾಕಮಾಡು, ಬೇಯಿಸಿಡು, ಪಾಕಮಾಡಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸು''[೨೧] ಎಂಬರ್ಥಗಳಿವೆ. ಕೇಶಿರಾಜ ಹೇಳುವ 'ಅಡುಪಚನೆ', ವಸ್ತುಕೋಶದ 'ಅಡುಗೆಯೊಳಗೆಯುಂ ಪೈಷ್ಟಿಕ ಭಕ್ಷ್ಯಂ' ನುಡಿಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಅರ್ಥವನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಈ ಪದಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ''ನಮ್ಮಯ ಭಕ್ಷದೊಳಡು ಪಣ್ಣಿಡು ಪೋಗು ನೀನುಮಾನುಂ ತಿಂಬಂ''[೨೨] ಎಂದು ಪಂಪಭಾರತದಲ್ಲಿ ''ನೆಟ್ಟನೆ ತಾಂ ಸವಿಯೊಳೊಂದಿರೆ ಭೋಜನಮಾನಟ್ಟು ಬಡ್ಡಿಸು''[೨೩] ಎಂದು ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗದಲ್ಲೂ ''ಕಟ್ಟಿದ ಕುರಿಗಳ್ ಬೋನದೊಳಟ್ಟೇರಿಸಿ ಬಯ್ತ ಬಾಡುಗಳ್ ಅಂತಕಂಗೆ ಜನಂಗಳ್''[೨೪] ಎಂದು ರನ್ನನ ಅಜಿತಪುರಾಣದಲ್ಲೂ, ''ಕಿಚ್ಚಿಲ್ಲದಡುಗೆಯುಂ ನಚ್ಚಿಲ್ಲದ ಪೆಂಡತಿಯುಂ''[೨೫] ಎಂದು ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿಯೂ 'ಅಟ್ಟಮೇಲೆ ಒಲೆ ಉರಿಯಿತು, ಕೆಟ್ಟಮೇಲೆ ಬುದ್ಧಿ ಬಂತು' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತಿನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲೂ ಅಡುಗೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರ, ಬೇಯಿಸಿಡು, ಅಡುಗೆ ಮಾಡು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಅರ್ಥಗಳು ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತವೆ.

''ಸತ್ರದಡುಗೆಯ ಸವಿಧೆಗೆ ಮೊದಲ್ಗೊಟ್ಟ ಗದಾಣ್ಯಮೆರಡು''[೨೬] ಎಂಬ ಶಾಸನೋಕ್ತ ಉಲ್ಲೇಖದಲ್ಲೂ (ಅಡುಗೆ) ಈ ಪದ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮಂಗರಸ ಹೇಳುವ ''ಎಳೆವದದ ಹಲಸಿನಕಾಯನೊಡವೆರಸಿ..... ಕಡುಗಂಪಿತಾದ ತುಪ್ಪದೊಳು ಕೆಂಪಾಗುವಂತಡಿಗೆಯಂ ಮಾಡಿ''[೨೭] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಪಾಕಬರುವಂತೆ, ಪಕ್ವವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸು ಎಂದು 'ಪಾಕ' ಅರ್ಥದಲ್ಲೂ ಅಡಿಗೆ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ರೂಢಿಯಲ್ಲಿಯೂ 'ಅಡಿಗಿ ಮಾಡೀಯಾ', 'ಅಡಿಗಾಯ್ತಾ' ಎಂದು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಕಾಸುವಾಗಲೂ 'ಅಡಿಗೆ', 'ಪಾಕ' ಪದಬಳಕೆಯಿದೆ. 'ಇವತ್ತು ನಾಲ್ಕಡಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಆಯಿತು' ಎಂದು ಹೇಳುವುದುಂಟು. ''ಆರು ಹೇರು ಅಡಕೆ ಒಂದಡಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ''[೨೮] ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವ ಪದ 'ಪ್ರಮಾಣ'ವನ್ನು ಸೂಚಿಸುವಂತಿದೆ. ಬೆಲ್ಲ ಕಾಸುವಾಗ 'ಅಡಿಗೆ ಬಂದಿದೆ' ಎಂಬುದರೊಂದಿಗೆ 'ಪಾಕ ಬಂದಿದೆ' ಎಂದೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕುದಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಂದವಾದ ದ್ರವಕ್ಕೂ 'ಪಾಕ' ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ 'ಬೇಯಿಸು', 'ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸು' ಎಂಬುದಕ್ಕೂ ಪಾಕ ಎನ್ನುವುದುಂಟು.

'ಪಾಕ' ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವಕೋಶದಲ್ಲಿ ''ಬೇಯಿಸು, ಹಣ್ಣಾಗು ಮೊದಲಾದ

ಉಷ್ಣಸ್ಪರ್ಶದಿಂದಾಗುವ ಪರಿಣಾಮವೆಂಬ ಮುಖ್ಯಾರ್ಥವನ್ನುಳ್ಳ 'ಪಚ್' ಧಾತುವಿನಿಂದ ನಿಷ್ಪನ್ನವಾಗುವ ಶಬ್ದ"[೨೦] ಎಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಕೋಶದಲ್ಲಿ "ಬೇಯಿಸುವುದು, ಪಕ್ವಗೊಳಿಸುವುದು, ಬೇಯಿಸಿ ಸಿದ್ಧಮಾಡಿಟ್ಟ ಅನ್ನ ಮೊದಲಾದವು. ಅಡುಗೆ"[೨೧] ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಅರ್ಥಗಳಿವೆ.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ 'ಬೇಯಿಸುವುದು', 'ಪಕ್ವಗೊಳಿಸುವುದು', 'ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದು' ಮುಂತಾದ ಅರ್ಥಗಳು ಬರುವಂತೆ 'ಪಾಕ' ಶಬ್ದ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. "ಆ ಭೋಜ್ಯವಸ್ತುವಂ ಹಸನಾಗಿ ಪಾಕಮಂ ಮಾಳ್ಪ ವಿವರದ ಶಾಸ್ತ್ರಮಂ ಮನಂಗೊಂಡು ಪೇಳ್ವೆಂ"[೨೨] ಎಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ, "ಪರಿಪರಿಯ ಬಹು ಭಕ್ಷ್ಯಪಾಕದ ಪರಿಮಳದ ಶಾಕಾದಿಗಳವೊಗ್ಗರಣೆಗಳ ಸೌರಭಕೆ ತಿಳಿದುದು ನಿದ್ರೆ ಪವನಜನ"[೨೩] ಎಂದು ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಭಾರತದಲ್ಲಿ "ನಲವಿಂದೊದವಿಸಿದಳಖಿಲ ಸದ್ದ್ರವ್ಯಮಂ ಬಳಿಕ ಚಂಡಿ ಪಾಕಂಗೈದಳು"[೨೪] ಎಂದು ಜೈಮಿನಿ ಭಾರತದ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಥಗಾಂಭಿರ್ಯ, ಅರ್ಥಗಂಭೀರತೆಗೆ 'ಪಾಕ' ಎಂದು ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಾಪಾಕ, ಕದಳೀಪಾಕ, ನಾರಿಕೇಳಾ ಪಾಕ ಹೆಸರುಗಳು ಕೇಳಿಬರುತ್ತವೆ. 'ತೇಜಸ್ಸಿನ ಸಂಯೋಗ'ಕ್ಕೆ ಪಾಕವೆಂಬರ್ಥವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

"ಸಂದುಸಂದನು ಕಡಿದು ಕಬ್ಬನು ತಂದು ಗಾಣದಲಿಕ್ಕಿ ಅರೆದಡೆ ಬೆಂದು ಪಾಕಗೂಳ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಿ ನೊಂದೆನೆಂದು ಸಿಹಿಯ ಬಿಟ್ಟಿತ್ತೆ"[೨೫] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಬಳಸಿರುವ 'ಪಾಕಗೂಳ' ಪದವನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿದರೆ, ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ 'ಕೂಳ್', 'ಕೂಳು' ಪದವನ್ನು ಸಂಕುಚಿತಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. 'ತಂಗುಳ', 'ತಂಗೂಳ್', 'ತಂಪಾದ ಕೂಳು' ಎಂಬಲ್ಲೂ ಇದೇ ಅರ್ಥವನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. 'ಅಕ್ಕಿಗೊಟ್ಟು ಮಡುಗೂಳ್ ಉಣ್ಣುವಂತೆ' ಎಂದು ಪಂಪನ ಆದಿಪುರಾಣದಲ್ಲೂ 'ಬೈಕಂ ತಿರಿದು ತಂದ ಕೂಳ್ ' ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ 'ಕೂಳ್' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ 'ಆಹಾರ' ಎಂಬರ್ಥವಿದ್ದಂತಿದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಈ ಪದ ಬಳಸಿದಂತಿದೆ. ರನ್ನ ಕವಿ ಬಳಸಿರುವ 'ಕೂಳ್ ಕುದಿವಂತೆ' ಎಂಬ ನುಡಿಯಲ್ಲೂ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತ 'ಅನ್ನ' ಎಂಬರ್ಥವನ್ನೇ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆಂಬುದು ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ತವಾದುದಾಗಿದೆ.

ಕೇಶಿರಾಜನ 'ಒರ್ಪಿಡಿಗೂಳಂ ಸಿತಗನ ಕಪ್ಪಡಮಂ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಅವಧಾರಣೆ ಬದಲಾವಣೆ ಗುರುತಿಸಬೇಕು. ರಾಘವಾಂಕನಲ್ಲಿ 'ಮೊಟ್ಟೆಗೂಳ್' ಪ್ರಯೋಗವಿದೆ. 'ರೈತ ಗಳಿಸಿದ್ದು ನ್ಯಾಯಕ್ಕಾಯಿತು; ಹಾರುವ ಗಳಿಸಿದ್ದು ಕೂಳಿಗಾಯ್ತು' ಎಂಬಲ್ಲಿ 'ಕೂಳಿನ' ಕು-ಭೋಗ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತದ ಅನ್ನ ಬಂದ ಮೇಲೆ 'ಕೂಳು' ಸಂಕುಚಿತವಾಗಿ ಸೇವಕರಿಗೆ, ನಾಯಿಗೆ ಹಾಕುವ ಆಹಾರ, ಮಾತ್ರವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ 'ಕೂಳ್ ತಿಂದ್ಯಾ', 'ಕೂಳು ಮಾಡಿಯಾ', 'ಕೂಳ್ ಬೇಯ್ಸು' ಇತ್ಯಾದಿ ಬಳಕೆಯ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಕೇಳುತ್ತೇವೆ. ಹೀಗೆ ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸೂಪ, ಅಡು, ಅಟ್ಟು, ಅಟ್ಟೇರಿಸು, ಪಾಕ, ಕೂಳ್ ಮೊದಲಾದ ಪದಗಳು ಬಳಕೆಯಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಅಂದರೆ ಅಡಿಗೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸತಕ್ಕ ಶಾಸ್ತ್ರ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುವುದು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. 'ಅಡು' ಎಂಬ ಧಾತುವಿನಿಂದ ನಿಷ್ಪತ್ತಿಯಾದ 'ಅಡುಗೆ' ಶಬ್ದ ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಮೌಖಿಕ ರೂಪದಲ್ಲಿದ್ದು, 'ಅಡುಗೆ' ಅಕ್ಷರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಬಂದಾಗ 'ಸೂಪ', 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವಾಗಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿರಬೇಕು.

"ಇಂದು 'ಅಡುಗೆ' ಪದದ ಅರ್ಥವ್ಯಾಪ್ತಿ ಬಹು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿದೆ. ಮೂಲಪದಾರ್ಥವೊಂದನ್ನು ಶಾಖ ಅಥವಾ ಅನ್ಯಮಾಧ್ಯಮಗಳ ಮೂಲಕ ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿ ಮನುಷ್ಯನ ಅಭಿರುಚಿ. ಆರೋಗ್ಯ, ವಾತಾವರಣ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಂದರ್ಭಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಸಂಸ್ಕಾರ ನೀಡಿ ಸ್ವೀಕಾರಯೋಗ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಕಲೆ ಅಥವಾ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಒಟ್ಟಾಗಿ 'ಅಡುಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಇದು 'ಭೋಜನಶಾಸ್ತ್ರ' (Gastronomy) ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಅಧ್ಯಯನ ಶಾಖೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು."[೨೬] ಎಂದು ಡಾ. ವಸಂತಕುಮಾರ ತಾಳ್ತಜೆ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೀಗೆ 'ಅಡುಗೆ' ಎಂಬುದು ಒಂದು ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಬಂದು ಮಾನವನ ಬೌದ್ಧಿಕ ವಿಕಾಸದ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ದ್ಯೋತಕವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ಅದು ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ 'ಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ಪರಿಧಿಯಲ್ಲಿದೆ ಎಂಬುದೇ ವಿಚಾರಣೀಯ. ಇಂದಿನ ಗಡಿಬಿಡಿ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಹೇಗೋ ಮಾಡಿದೆ ಹೇಗೋ ಉಂಡೆ, ಏನೋ ಉಂಡೆ-ಬಿಟ್ಟೆ, ಕಾಲ ತಳ್ಳಿದೆ ಎಂಬ ತಾತ್ಸಾರಭಾವನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಆಧುನಿಕ ಸೌಲಭ್ಯಗಳೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ, ಇದೊಂದು ಕಠಿಣವಾದ ನಿಯಮಬದ್ಧವಾದ, ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾದ ಕಲೆ ಅಥವಾ ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿಲ್ಲ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಡಾ. ಗಾಯತ್ರಿನಾವಡ ಅವರ ಮಾತು ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. "ಅಡುಗೆ ಅಥವಾ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ೬೪ ವಿದ್ಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿರುವ ದಾಖಲೆ ನಮಗೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ಅದನ್ನು ವಿದ್ಯೆ ಅಥವಾ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿ ಕಾಣಲಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ"[೨೭] ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾದ ಅಡುಗೆ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಂದು ಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಮುಖವಾಗಿ ಉಪೇಕ್ಷೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆಯೆನಿಸುತ್ತದೆಂಬುದನ್ನು ಸೂಚ್ಯವಾಗಿ ಲೇಖಕರು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತೀಯರು ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕಲೆ ಮೊದಲಾದ ಶಬ್ದಗಳನ್ನು ನಾವಿಂದು ಬಳಸುತ್ತಿರುವಷ್ಟು ಧಾರಳವಾಗಿ ಬಳಸದಿದ್ದರೂ ಅವುಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿತ್ತು. ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯಕ್ಕೆ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕಲಾತ್ಮಕತೆ ಮುಖ್ಯ ಸಾಧನಗಳು ಎಂಬ ಭಾವನೆಯೂ ಬೇರೂರಿತ್ತು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಅವರು ತಿಳಿದಿದ್ದರೆನ್ನಲಾದ ೬೪ ಕಲೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ದಾಖಲೆಗಳಿರುವುದು. 'ಕಲಾತು ಷೋಡಶೋ ಭಾಗೋ' ಎನ್ನುತ್ತದೆ ಅಮರಕೋಶ. 'ಕಲಾ' ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದ. ಅಂದರೆ ಗತಿ, ನಡೆ, ಅರ್ಥ, ಜ್ಞಾನ, ತಿಳುವಳಿಕೆ ಎಂದು ನಿಘಂಟುಕಾರರು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಕಲೆ'ಯ ಬಗ್ಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ವಿವೇಕವಿರುವ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರು ಅದನ್ನು 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿದರು. ಉಪನಿಷತ್ತುಗಳಲ್ಲಿ 'ಕಲೆ' ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿಯಾಗಿ 'ವಿದ್ಯೆ' ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ. ಮಹರ್ಷಿ ನಾರದರು ಛಾಂದೋಗ್ಯ ಉಪನಿಷತ್ತಿನಲ್ಲಿ ತಮಗೆ 'ದೇವಜನ ವಿದ್ಯೆ' (ನೃತ್ಯ, ಗೀತೆ, ವಾದ್ಯ, ಶಿಲ್ಪ, ಪರಿಮಳ ದ್ರವ್ಯ ತಯಾರಿಕೆ ಇತ್ಯಾದಿ) ತಿಳಿದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ತನ್ನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಅಡಿಗೆ ಕಲೆ'ಗೆ 'ಸೂವಾರವಿದ್ಯೆ' ಎಂದು ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಕಲೆ-ವಿದ್ಯೆ-ಶಾಸ್ತ್ರ ಪದಗಳು ಸಮಾನಾರ್ಥಕ ಪದಗಳಂತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

'ಕಲೆ' ಎನ್ನುವುದು ಮಾನವನಿರ್ಮಿತವಾದ ಕೃತಿ ಎಂದು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ಹೇಳಬಹುದು. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ

ಕಲೆ. ವಿದ್ಯೆ, ವಿಜ್ಞಾನಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಸಮಾನಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕಲೆಗಳು ೬೪ ಎಂಬುದು ಪ್ರಾಚೀನರ ಕಲ್ಪನೆ. ಸಂಸ್ಕೃತ-ಪ್ರಾಕೃತ ಸಾಹಿತ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಕಡೆ ೬೪ ಕಲೆಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಬರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲ ಹಿಂದೂ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಕಲೆಗಳ ಉಲ್ಲೇಖ ಬಂದರೂ ಜೈನ-ಬೌದ್ಧ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. 'ಲಲಿತ ವಿಸ್ತರ'ದಲ್ಲಿ ೮೬ ಕಲೆಗಳಿವೆ. ವಾತ್ಸಾಯನ ೬೪ ಕಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತೆ ೪೦ನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಕಾಮಸೂತ್ರದ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಕಾರನಾದ ಯಶೋಧರನು ವಾತ್ಸಾಯನನ ಎರಡು ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮೂರನೆಯ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮೊದಲನೆಯದು 'ಕರ್ಮಾಶ್ರಯಃ' ಅದರಲ್ಲಿ ೨೪ ಕಲೆಗಳು ಎಂದು ಹೇಳಿ 'ಆಸ್ವಾದ್ಯವಿಧಾನಂ' (ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ) ಒಂದು ಕಲೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ರಾಮಚಂದ್ರನ ಚಂಪೂ ರಾಮಾಯಣದ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನದಲ್ಲಿ ೬೪ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಸೂದಕರ್ಮ=ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕಲೆ' ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಶುಕ್ರನೀತಿ ಸಾರದಲ್ಲಿ 'ಹಿಂಗ್ವಾದಿರಸ ಸಂಯೋಗಾದನ್ನಾದಿ ಪಚನಂ ಕಲಾ' (ಹಿಂಗು,ಏಲಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದ ಪರಿಮಳ, ನಾನಾ ವಿಧರಸಗಳ ಸಂಯೋಗದಿಂದ ರುಚಿಕರವಾದ ಅನ್ನವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು) ಎಂದಿದೆ. 'ಕಲ್ಪಾಂತರ'ದಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ೬೪ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಭೋಜ್ಯವಿಧಿ'ಯೂ ಒಂದು. ಲಲಿತಾ ಸಹಸ್ರನಾಮದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ೬೪ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮುದ್ರಿಕ, ಮಲ್ಲಯುದ್ಧ, ಗಾರುಡವಿದ್ಯೆ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ 'ಪಾಕವಿದ್ಯೆ'ಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ಅಭಿಲಷಿತಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿಯಲ್ಲಿ ೩೨ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಅನ್ನಭೋಗ', 'ಪಾನೀಯಭೋಗ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ವಿಚಾರಗಳು ಚರ್ಚೆಯಾಗಿವೆ. ಅಂದರೆ ಭೋಜನವನ್ನು ಒಂದು ಭೋಗವಾಗಿ (ಅನ್ನಭೋಗ) ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದ ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಕಲೆಯಾಗಿ ಕಲಿಯುತ್ತಿದ್ದುದು ಅಚ್ಚರಿಯೇನಲ್ಲ. ನಳ-ಭೀಮಸೇನರು ಪಾಕವಿದ್ಯಾ ಪ್ರವೀಣರೆಂಬ ದಾಖಲೆಗಳಿದ್ದು, ಅವರ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡ 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ'ಗ್ರಂಥಗಳಿವೆ. ಶ್ರೀಧರ ಗೋಸ್ವಾಮಿ ಎಂಬುವರು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ 'ಚಿತ್ರಶಾಕಾ ಪೂಪಭಕ್ಷ್ಯವಿಕಾರ ಕ್ರಿಯಾ' ಎಂದು ಕರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಹಸಿರು ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಪಲ್ಯ, ತವ್ವೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಮಾಡುವುದು, ಸಾರು ಹುಳಿಗಳನ್ನು ಲಡ್ಡು ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ವಡೆಗಾರಿಗೆ ಮೊದಲಾದ ಕರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕಲೆ ಇದು.

ಅಲಂಕಾರಿಕನಾದ ಭಾಮಹನು ತನ್ನ 'ಕಾವ್ಯಾಲಂಕಾರ' ಸೂತ್ರವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ೬೪ ಕಲೆಗಳನ್ನು ಕಲೆಹಾಕಿದ್ದಾನೆ. ಇದಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ಬರೆದ ತಿಪ್ಪಭೂಪಾಲರಾಜನು 'ಕಾಮಧೇನು' ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಭಾಮಹನ ಶ್ಲೋಕಗಳನ್ನು ಉದಾಹರಿಸುತ್ತಾ ನೃತ್ಯ, ಗೀತೆ, ವಾದ್ಯ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಿಜ್ಞಾನಂ' (ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಿಚಯ ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು) ಸಹ ಒಂದೆಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಕೇವಲ ರುಚಿಯಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವುದಷ್ಟೇ ಪಾಕಕಲೆಯಲ್ಲ. ಅಡಿಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜ್ಞಾನ ಹಾಗೂ ಅತ್ಯಲ್ಪ ಸಾಧನ ಸಲಕರಣೆಗಳಿಂದ ಅತಿರುಚಿಯಾದ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವುದು ಸಹ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ಕಲೆ, ವಿದ್ಯೆ ಹಾಗೂ ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಸೃಷ್ಟಿಕಾರ್ಯ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು. ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಹೇಳುವಂತೆ ಸೃಷ್ಟಿ ಕಾರ್ಯವಿಲ್ಲದ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳು ಕಲೆಯಾಗಲಾರವು.

'ಇಂಗು ತೆಂಗು ಇದ್ದರೆ ಮಂಗನೂ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತೆ' ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತೊಂದಿದೆ. ಇಂಗು, ತೆಂಗನ್ನು ಹಿತಮಿತವಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಬಲ್ಲವರು ರುಚಿಯಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಬಲ್ಲರು. ಆದರೆ ದಶಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಒಬ್ಬರು ತಿನ್ನುವಷ್ಟು ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಸಾಕಾದ ಭತ್ತದಿಂದ ಸ್ವಾದುವಾದ ಎಲ್ಲ ವ್ಯಂಜನಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡು ಭೋಜನ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಚತುರೆಯೊಬ್ಬಳ ಕತೆಯೊಂದಿದೆ. ಇದೊಂದು ಕಲಾತ್ಮಕ ಕ್ರಿಯೆ. ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಕಲೆ, ವಿದ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು 'ಶಾಸ್ತ್ರ' ರೂಪದಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥಗಳು ರಚನೆಯಾದವು. ಅಡಿಗೆಗಾಗಿ ಮೀಸಲಾದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಂಥ ಗ್ರಂಥ ನಮ್ಮ ಕಣ್ಮುಂದಿದೆ. ಇಂಥ ಕತೆಗಳು, ಗ್ರಂಥಗಳು 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತವೆ.

ಒಟ್ಟಾರೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ, ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಅಡಿಗೆ, ಕಲೆ, ಪಾಕವಿದ್ಯೆ ಎಂದೂ ಪರಿಭಾವಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಆ. ಸ್ವರೂಪ

ಕನ್ನಡ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ಕಂದ, ಕಂದ-ವೃತ್ತ, ಗದ್ಯ, ಷಟ್ಪದಿ, ಸಾಂಗತ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾಗಿದ್ದು, ತನ್ನದೇ ಆದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಜನೋಪಯೋಗಿ ಕೃತಿಗಳೆಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದ ಇವುಗಳನ್ನು ಕವಿಗಳು ಜನರ ಹಿತಕ್ಕಾಗಿಯೇ ರಚಿಸಿದ್ದಾಗಿ ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಮೀಮಾಂಸಕರು ಲೌಕಿಕ ಗ್ರಂಥಗಳೆಂದೇ ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಲೋಕೋಪಕಾರಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಈ ಬಗೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಮಾರ್ಗಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ತೊರೆದು ದೇಸೀಛಂದಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾಗಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೂ ಅರ್ಥವಾಗಲೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಟೀಕು, ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ, ಭಾಷ್ಯ, ಭಾವಾನುವಾದಗಳು ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. ರಾಘವಾಂಕ ಹೇಳುವ "ಜನ ಬದುಕಲೆಂದತಿ ಕೃತಾರ್ಥತೆಯಿಂದ ನಿರಪೇಕ್ಷೆಯಿಂದ"[೨೮] ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. 'ಜೀವನಕ್ಕಾಗಿ ಕಾವ್ಯ' ಎಂಬ ಸೈದ್ಧಾಂತಿಕ ಮನೋಧರ್ಮವನ್ನು ಕವಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಧೋರಣೆಯನ್ನೇ ಶಾಸ್ತ್ರಕವಿಗಳಲ್ಲೂ ಕಾಣಬಹುದು. ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳ ಸಾರ್ಥಕತೆ ಇರುವುದೇ ಈ ಸದುದ್ದೇಶದಲ್ಲಿ.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' (ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿ); ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' (ಕಂದ-ವೃತ್ತ); ಗುರುಲಿಂಗ ದೇಶಿಕನ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ' (ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿ) ಇವು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳು. ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಅನೇಕ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳು. ನಾನಾ ಬಗೆಯ ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳು, ರಾಜರ ವೈಭವದ ಊಟಗಳು, ದೇವರ ಆರಾಧನೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಡೆ ಹಿಡಿಯುವುದು, ಸ್ವಯಂವರದ ನಂತರದ ಭೋಜನ ಪ್ರಕರಣ, ದಾಸರ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, ಗಾದೆ ಮಾತುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಭಕ್ಷ್ಯ ಭೋಜ್ಯಗಳ ಹೆಸರುಗಳು ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿ ಹೆಣೆದುಕೊಂಡಿವೆ. ಈ ಕಾವ್ಯಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂದ, ಷಟ್ಪದಿ, ಗದ್ಯ, ಸಾಂಗತ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ರಚಿತಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ರೀತಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'

ಗ್ರಂಥಗಳು ಸ್ವರೂಪದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣವಾದ ದೇಸೀ ಛಂದೋಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ ರಚನೆಗೊಂಡಿವೆ. ಭೀಮಸೇನನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬ ಕೃತಿ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಅನ್ವಯಾರ್ಥ ಸಹಿತವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ಮಾಡಿರುವುದು ಈ ಶಾಸ್ತ್ರ ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶವಿದ್ದಂತಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ಕ್ಕೆ 'ಟೀಕು' ಕೊಟ್ಟಿರುವಲ್ಲಿಯೂ ಆ ಸದುದ್ದೇಶವನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಶಾಸ್ತ್ರಬದ್ಧವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗಲೂ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟುತನ, ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪ್ರಮಾಣಬದ್ಧವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಲು ಸೂಚಿಸಿರುವುದು ಈ ಕೃತಿಗಳ ವಿಶೇಷ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಮಂಗರಸನು ಹೇಳಿರುವ ಉಳ್ಳಿಯಪಾಯಸದ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

> "ಬಿಳಿಯುಳ್ಳಿಯಂ ಹುರಿದು ಹಿಂದು ಮುಂದಂ ಚಿವುಟಿ
> ಹೊಳಚಿ ನಡುವಣದಿಂಡ ತೆಗೆದು ಸಾಲಿಯ ವಸ್ತ್ರ
> ದೊಳಗೆ ಪೊಟ್ಟಣಗಟ್ಟಿ ಕಳಿಯೆರೆದು ಬೇವ ಜೋಳದ ಕೂಳೊಲಟ್ಟು, ತೆಗೆದು
> ತೊಳೆದು ಹಾಲೊಳು ಕುದಿಸಿ ಮತ್ತೆರಡು ನೀರಿಂದ
> ತೊಳೆದರ್ಧವಿಂಗಿ ಕಡು ಹಸನಾಗಿ ಕಾದ ಹಾ
> ಲೊಳಗಿಳುಹಿ ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ ಯಾಲಕ್ಕಿಯಂ ತಳಿಯಲುಳ್ಳಿಯ ಪಾಯಸಂ"[೨೯]

ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಅಡಿಗೆಗಳ ಹಿಂದೆ ಒಂದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಮ್ಮತವಾದ ರೀತಿ-ನೀತಿ, ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟುತನ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಪ್ರಮಾಣ ಹೇಳಿರದಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿನ ವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಬೆರಗಾಗುತ್ತೇವೆ. ಜೊತೆಗೆ ಅದರ ಹಿಂದಿರುವ ಶ್ರಮ-ಶುಚಿತ್ವ, ಆರೋಗ್ಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಅಪೂರ್ವವಾದುದಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಅಡಿಗೆಗಳು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ವಿಚಿತ್ರವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಹೆಸರುಗಳು ಮತ್ತಷ್ಟೂ ವಿಚಿತ್ರ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಅಮೃತಸಾರ, ಅಮೃತಕೂಷ್ಮಾಂಡ, ಅಪ್ಪೆಮಣಿ ಪಾಯಸ, ಅರಲ ಮಂಜರಿ, ಅಮಲಕ ಚೂರ್ಣ, ಅಮೃತ ರಂಭಾಕುಸುಮ ಪಾಕ, ಭುಕ್ತಿ ಕಾಂಚಿಕ ತಕ್ರೋದನ, ನೀರ್ವತ್ತಿಗೆ, ಧಾರಾಂಬು, ಜೇನುಕೊಡ, ಚಂದ್ರಫೇನ, ಚುಚ್ಚುರೊಟ್ಟಿ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಅರಸಿನದ ತರಗಿನೊಳು ಕಟ್ಟಿ ಹಸಮಾಳ್ಪುದು', 'ಅತ್ತರದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುವುದು', 'ಬಾಳೆಯ ತರಗಿನೊಳಗಿಡುವುದು', 'ನೇತ್ರಮಂ ಪೊಟ್ಟಣಕಟ್ಟಿ ಹಸಮಾಳ್ಪುದು' ಮೊದಲಾದ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರವಾಗಿ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟರೆ ಅದರ ಶಾಖದಿಂದಲೂ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಧವಾದ ಮಾರ್ಪಾಟಾಗಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆಯಂತೆ.

ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಸೃಷ್ಟಿಯಾದದ್ದು ನಮಗೆ ದೊರೆತ ಆಧಾರಗಳಿಂದ ೧೨ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಈಚೆಗೆ ಎಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಆರಂಭಿಕ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕರಣದಂತಹ ಕೃತಿಗಳ ಲಕ್ಷ್ಯ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಕಂಡುಬರುವುದರಿಂದ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳ ಅಸ್ತಿತ್ವ ತುಂಬಾ

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಇರುವುದನ್ನು ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. “ಶಾಸ್ತ್ರವಿಚಾರವನ್ನೊಳಗೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಗದ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಹಲವು ಅಜ್ಞಾತ ಲೇಖಕರು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾರೆ”[೪೦] ಎಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪ್ರಧಾನ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಡಿ.ಜವರೇಗೌಡ ಅವರು ಗ್ರಂಥದ ಮುನ್ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ನುಡಿಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಗ್ರಂಥಗಳು ಬಹಳ ಹಿಂದೆ ರಚಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿರಬೇಕೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದು.

‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ದಲ್ಲಿ ಇಂದು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಹಲವು ಅಪೂರ್ವ ಶಬ್ದಗಳಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಏರೆಕ್ಕು, ನೇತ್ರ, ಪೊಡ್ಡಣಿಗೆ, ಉದ್ದು, ಪೇಯನಬಾಳೆ, ಬಡಗಸಂಡಗೆ, ತರಪು, ಹಾಡ, ದಾಳಾಂಜರ, ತಣ್ಣೆರಿ, ಹಸತಿಗೆ, ಹಿಂಬಗಲು, ಕದುಕಿರಿ, ಕಂದಲು, ಈರಪಲಸು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪದಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮಂಗರಸನಾಗಲಿ, ಚಾವುಂಡರಾಯನಾಗಲಿ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಮೂಲಗಳಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿರುವುದನ್ನು ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿಗಳ ಪ್ರಭಾವವಿದ್ದರೂ ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ ಹಾಗೂ ದೇಶೀಯತೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ ಸಲ್ಲುತ್ತದೆಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಲೇಬೇಕು.

‘ಸೂಪ’ವು ಶಾಸ್ತ್ರಸಂಬಂಧಿಯಾಗಿದ್ದರೂ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಅಲಂಕಾರ, ವರ್ಣನೆಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ಕಲಾತ್ಮಕತೆಯ ಮತ್ತೊಂದು ಮುಖ ಗೋಚರಿಸುತ್ತದೆ. ಉದಾರಹಣೆಗೆ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ದಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ವಧೂಜನರನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿ ಹೇಳುವ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಕೆಲವು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಪದಗಳನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಇವುಗಳು ಕೂಡ ಸುಂದರವಾದ ಕಾವ್ಯಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದನ್ನು ತಳ್ಳಿಹಾಕುವಂತಿಲ್ಲ.

“ಮುಗುಳ್ಪದದಿ ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯ ಹೆಸರು” (೪-೩೭)

“ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣಗಳನಿಕ್ಕಿ” (೪-೫೧)

“ಉಳ್ಳಿಗಳ ಸಣ್ಣನಂ” (೫-೧೯)

“ಹುರಿದ ಕಡಲೆಯ ಸಣ್ಣ ಹುರಿದ ಹುರುಳಿಯ ಚೂರ್ಣ” (೪-೮೧)

“ಈ ಪದ್ಯ ಸಮೂಹಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಛಂದಸ್ಸಿನ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪದಗಳನ್ನು ಹಿಂದುಮುಂದು ಮಾಡಿರುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಪದಗಳ ಕೆಲವು ಹೊಸ ರೂಪಗಳನ್ನು ಕವಿಯು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿರುವಂತೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ”[೪೧] ಎಂದು ಗ್ರಂಥದ ಸಂಪಾದಕರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರಲ್ಲದೆ “ಮಂಗರಸನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿರುವ ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕೆಲವು ಶಬ್ದಗಳು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ನೂತನವಾಗಿ ಕಂಡುಬಂದರೂ ಅವು ಕಾಲಾಂತರದಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮಾಂತರಗಳ ಮನೆ ಮಾತಿನ ಬಳಕೆ ಪದಗಳಾಗಿದ್ದು ಪ್ರಕೃತ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣದಾಗಿದೆ. ಈ ಪದಗಳ ಅರ್ಥ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ಯಾವ ಕೋಶದಲ್ಲಿಯೂ ದೊರೆಯದ ಕಾರಣ ಅವುಗಳಿಗೆ ಸಂದರ್ಭಾನುಗುಣವಾದ ಅರ್ಥವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.”[೪೨] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ

ಮೌಖಿಕವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಕೆಲವು ದೇಸಿ ಶಬ್ದಗಳನ್ನು ಕವಿ ಗ್ರಂಥಿಕರೂಪಕ್ಕೆ ಇಳಿಸಿರಬಹುದೆಂದು ತಿಳಿಯಬಹುದು.

'ಅಪುಗೆಕಲೆ' ಬಗ್ಗೆ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಭೋದಿಸ ಹೊರಟ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸಬೇಕೆಂದಾಗಲಿ, ಮಂಗರಸನಂತೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಪಾಕಗಳನ್ನಾಗಲಿ ಹೇಳಿಲ್ಲ. 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ವು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಮೀಸಲಾಗಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿಯ ಎಂಟನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಮೀಸಲಾಗಿದೆ. ಕಂದ-ವೃತ್ತಗಳಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ದ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚಿಸುವ ಇಲ್ಲಿಯೂ 'ಮೀನಪರಿಯಂ ಪಡೆಗುಂ' (೮-೧೬) : 'ಬಾಡುಮೇಂಗೆಯ್ದುಪುವೋ' (೮-೧೬); 'ಕತ್ತುರಿಯ ಗಂಧ ಮೀರಿಸುವಂತೆ' (೮-೪೦) 'ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮಾನವಾದ ಪಾಲುಂಡೆ' (೮-೧೦); ಅಲ್ಲದೆ ಶಿಖರಣೆ ಮೊಸರಂ' ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವನ್ನು 'ಶಿಖರಣೆ ವೃತ್ತ'ದಲ್ಲೇ ಹೇಳಿರುವುದು ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನಂತೆ ಒಬ್ಬ ಉತ್ತಮ ಕವಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾಬೀತುಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಕೆಲವು ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಅಡಿಗೆ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವಾಗ ಬಳಸಿರುವ ಕಾವ್ಯಾಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಸರವಳಿಗೆಗಳನಿತುಂ ಪಾಲುರುಳಿವೊಲಿರೆ', 'ನೀಳ್ಪುಂ ಬೆಳ್ಪುಂ ತೆಳ್ಪುಂ ತಳ್ಪೊಯ್ದಿರೆ ಸುಗ್ಗಿಯಚ್ಚ ಬೆಳ್ದಿಂಗಳನೀಗಳ್ಪೊರೆಯೆತ್ತಿದರೆಂಬಂ', 'ಕಂಪುಳ್ಳಿಡ್ಡಲಿಗೆಗಳಂ' ಎಂದು ಸೇವಗೆ, ಮಂಡಿಗೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಮಯವಾಗಿ ವರ್ಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಶಾಂತೀಶ್ವರ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಶರದದ ನವಚಂದ್ರಿಕೆಯಂ ಪೊರೆಯೆತ್ತಿದ ತೆರದೆ ಮಿರುಪ ಬೆಳ್ಪಿಂ ತೆಳ್ಪಿಂ ಪಿರಿದೆಸೆವ ಮಂಡಕಾಪರಿ' ಎಂದಿದೆ. ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷೀರಸಾಗರ ಘೃತದ ಪಾರಾವಾರ ದಧಿ ಜಲಧಿಗಳು..... ಊರೊಳಗೆ ನೆಲಸಿದವೊಯೆನಲ', 'ಮಧುರವಾದವು ಪಾಯಸ, ಮೃಧುವ ನೋಡಿರೆ ಗಾರಿಗೆಯ' ಎಂಬಲ್ಲೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಅಣ್ಣಾಜಿಯ 'ಸೌಂದರ ವಿಳಾಸ'ದ ಒಂದು ಪದ್ಯವನ್ನು ಉದಾಹರಿಸುವುದಾದರೆ

"ಕರಜಿಗೆಯ ಕಾಯಿಯತಿರಸ ವುದ್ದಿನೊಡೆಯು ಹಿಮ
ಕರನಂತೆ ರಾಜಿಸುವ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯೆಳ್ಳುಂಡೆ
ತರಣಿಮಂಡಲದಂತೆಯೆಸೆವ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಗಾರಗೆಯ ಚಕ್ಕುಲಿ ಸೇವಗೆ
ಹೂರೆಯಪೇಣಿಯು ಮನೋಹರದುಂಡೆಯರಗುಸ
ಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ ಹಾಲುಂಡಲಿಗೆಯು ಸ್ವಾದಿಸಲಮೃತ
ಸರಳಿನಿಂ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಲತೆಯಂತೆ ಜಿಲ್ಲಬಿಯ ಅಂಗಡಿಗಳೆಸೆದಿರ್ದವು"[೨]

ಇಂಥ ಅಲಂಕಾರಿಕ ವರ್ಣನೆಗಳನ್ನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ಪ್ರಸಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಸಾಮೂಹಿಕ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವ ದೃಶ್ಯಗಳ ವರ್ಣನೆಯೂ ಇದಕ್ಕೆ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟಾದಶ ವರ್ಣನೆಗಳನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸಿದ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ಊಟಬಡಿಸುವ ಸುಂದರ ರಮಣಿಯರ

ಉಡುಗೆ, ತೊಡುಗೆ, ಹಾವ-ಭಾವ, ರೂಪ-ಲಾವಣ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿ ಬಣ್ಣಿಸಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ, 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' 'ಶೃಂಗಾರ ಕಾವ್ಯ'ದಂತೆ ಓದುಗರ ಮೈಮರೆಸುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಒಂದೆರಡನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. "ನಡುವಂ ಕಾಂಚಿಯೊಳಾಂತು ರೂಪವತಿಯರ್ ನಾನಾ ಪದಾರ್ಥಗಳಂ ಬಡಿಸಲ್ಬಾಗಿರಲು ನ್ನತಸ್ತನಯುಗಂ ಸಂವ್ಯಾನಮಂ ನೂಂಕೆ ಮೆಯ್ದೊಡವಂ..... ಭೋಜನಮಂ ಬಿಸುಟ್ಟು ಪಸಿವಿಲ್ಲೆಂಬರ್ ಸಮೀಪಸ್ಥರೊಳ್ "[೪೪] ಎಂದು ಚೌಂಡರಸ ನಳಚಂಪುವಿನಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಿಸಿದರೆ,

"ಕುಡಿಯೊ ಪಚ್ಚಡಿಗಳನು ನೀರನು
ತಡೆಯದಿಕ್ಕೈ ಮೇಲ್ಮೊಸರಸುರೆ
ಕಡುಬ ಸುರಿ ಮುರಿತುಪ್ಪವನು ಗಾರಿಗೆಯ ಹರಿಸೆನುತ
ಪೊಡವಿಪಾಲರು ಬಡಿಸುತಿಪ್ಪಾ
ಮಡದಿಯರಿಗುರೆ ಸೋತು ವಿಕಳದಿ
ನುಡಿಯ ತಬ್ಬಿಬ್ಬುಗಳಲಿರ್ದರು ಭೂಪ ಕೇಳೆಂದ"[೪೫]

ಎಂದು ತೆರಕಣಾಂಬಿ ಬೊಮ್ಮರಸ ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದರೆ, ರತ್ನಾಕರವರ್ಣಿ

"ಎಳೆಮಿಂಚನೆರೆವಂತೆ ತಿಳಿದುಪ್ಪವೆರೆದಳು
ಬೆಳುಮುಗಿಲಂದದ ಮೊಸರಾ
ಜಲಜದಂತೆಸೆವ ಬಟ್ಟಲು....."[೪೬] ಎಂದು ವರ್ಣಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಇಂಥ ದೃಶ್ಯಗಳು ಪದೇ ಪದೇ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಕೊನೆಗೆ ಚೌಂಡರಸ ಹೇಳುವಂತೆ "ಬಡಿಸಿದರೇನನಾವೆಡೆಯೊಳಾವುದನಿಕ್ಕಿದರಾವುದೋಗರಂ ನಡುಕಡೆ ಯಾವುದೆಂಬುಣಿಸಿನುಜ್ಜುಗವಂ ಮರೆದಾ....."[೪೭] ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಏನನ್ನು ಬಡಿಸಿದರು. ಯಾವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಯಾವುದನ್ನು ಇಟ್ಟರು..... ಇತ್ಯಾದಿ ಎಲ್ಲಾ ಗೋಜಲಮಯವಾಯಿತಂತೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ನೋಡಲಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಶಾಸ್ತ್ರವೂ ಹೌದು, ಕಾವ್ಯವೂ ಹೌದು ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮಾತಿಲ್ಲ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿನ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳು ಬಣ್ಣ, ಆಕಾರ, ಅಳತೆಗಳಲ್ಲೂ ಆಕರ್ಷಿತವಾಗಿವೆ. ಆಹಾರ ನಿಯಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಬೆಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು ವಾಸ್ತವತೆಗೆ ದೂರವಾಗಿ ಕಾಲ್ಪನಿಕತೆಗೆ ದಾರಿಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿವೆ.

ಇತರ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವಂತೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ (ಪೀಠಿಕೆ) ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರ್ಥನಾ ಪದ್ಯಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಜೈನ ಸಂಪ್ರದಾಯದಂತೆ "ಚಾಮರ ಛತ್ರ ಸುರಪಟಹ ದಿವ್ಯನಿನಾದ ಭಾಮಂಡಲಾಶೋಕ ಸುರಭಿ ಸುಮನೋ ವೃಷ್ಟಿ, ಸಾಮಚಾರಾತಿ ಪೀಠಾಧೀಶನೆಮಗೀಗೆ ಮುದದಿಂದ

ಶಿವಸುಖಿವನು''[೪೮] ಎಂದು ಮಂಗರಸ ಮಂಗಳಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಜಿನನನ್ನು ಸ್ತುತಿಸಿದರೆ, ಗುರುಲಿಂಗ ದೇಶಿಕನು 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ''ನಂದೀಶ್ವರಂ ಮಹಾಭಕ್ತಿಯಿಂ ಚರಗಣಕೆ ವಂದಿಸುತಲಮೃತಾನ್ನಮಂ ಬಡಿಸುತಿಹ ವಿವರ ಚಂದಮಾದುದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕ್ರಮದ ಬಗೆಯೊಳಂದು ಕೌಶಲ್ಯಮಾಗಿ''[೪೯] ಎಂದು ನಂದೀಶ್ವರನನ್ನು ಪಶುಪತಿಯನ್ನು ವಂದಿಸಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ನಾಂದಿ ಹಾಡುತ್ತಾನೆ.

ಒಟ್ಟಾರೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿಗಳು ಮಾನವನ ಬದುಕಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದು, ಚಿಕಿತ್ಸಕ ಬುದ್ಧಿ ಹಾಗೂ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದವುಗಳಾಗಿವೆ. ಕೆಲವು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಯೋಗದ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ಸತ್ಯಾಸತ್ಯತೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳಾಗಿವೆ. ಲೋಕೋಪಕಾರ ಸದುದ್ದೇಶದಿಂದ ರಚಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಈ ಕೃತಿಗಳು ಅಂದಂದಿನ ಸಾಮಾಜಿಕ ಬದುಕನ್ನು, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಅಧಿಕೃತ ದಾಖಲೆಗಳಾಗಿದ್ದಂತೆ, ಛಂದಸ್ಸು, ಅಲಂಕಾರ, ಕಾವ್ಯಗುಣ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕಾವ್ಯ ಹಾಗೂ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಮೇಳೈಸಿಕೊಂಡು ರಚನೆಯಾಗಿವೆ.

೨. ಕನ್ನಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಪರಿಚಯ

ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿಗನಳಲ್ಲಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಅಧ್ಯಯನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮಹತ್ತ್ವ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ಅಷ್ಟಾದಶ ವರ್ಣನೆಗಳಂತೆ 'ಸೂಪಕಲೆ'ಯನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾರೆ. ''ಕನ್ನಡಿಗರ ರಸಿಕತೆಯನ್ನು ಅವರ ಆಹಾರದಿಂದಲೂ ತಿಳಿಯಬಹುದು ಎಂದು ಹೇಳಿರುವ ವಿಮರ್ಶಕರೊಬ್ಬರು ಅವರಿಗೆ ಭಿನ್ನರುಚಿಗಳ ನಾನಾ ವಿಧವಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಭುಜಿಸುವ ವಿಧಾನ ಗೊತ್ತಿದ್ದುದೊಂದೇ ಅಲ್ಲದೆ ಓಗರ, ತೊವ್ವೆ, ಮೇಲೋಗರ, ತುಪ್ಪ, ಪಳಿದ್ಯ, ಕಲಸೋಗರ, ದೋಸೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬಟ್ಟವಾಲು, ಪಾಯಸ, ಕರಜಿಕಾಯಿ, ಎಣ್ಣೆಯೂರಿಗೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಬುರುಡೆ, ಪುರಿವಿಳಂಗಾಯಿ, ಹಾಲುಗಾರಿಕೆ, ಸವಡುರೊಟ್ಟಿ ಮುಂತಾದವು ಗೊತ್ತಿದ್ದವು''[೫೦] ಎಂದು ಡಿ.ಕೆ.ಭೀಮಸೇನರಾವ್ ಸುದೀರ್ಘವಾದ ಪಟ್ಟಿಯೊಂದನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

'ಸೂಪ' ಜನರ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಯ ಅನಿವಾರ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿದ್ದು, ಲೌಕಿಕ ಕಾವ್ಯವೇ ಆಗಲಿ, ಅಲೌಕಿಕ ಕಾವ್ಯವೇ ಆಗಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪಂಪಕವಿಯಾದಿಯಾಗಿ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನವರೆಗೂ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳ ಹಲವಾರು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪದ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಸಾರವತ್ತಾಗಿ ಬಣ್ಣಿಸಿರುವ ವಿವರಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ 'ಅಡಿಗೆಕಲೆ'ಯನ್ನೇ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಹೇಳುವ ಸಂಸ್ಕೃತ, ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳೂ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿಗಳು ಮಾದರಿ ಹಾಗೂ ಪ್ರೇರಣೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದರೆ ಕನ್ನಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪರಿಪೂರ್ಣತೆ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಅಥವಾ 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂದಾಕ್ಷಣ ನಮಗೆ ನೆನಪಿಗೆ ಬರುವವರು ಭೀಮ ಹಾಗೂ ನಳ. 'ಭೀಮಪಾಕ', 'ನಳಪಾಕ' ಎಂದೇ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ. ಅಡಿಗೆ ಲೋಕಕ್ಕೆ ಇವರೇ ಮಾದರಿ.

ನಿಷಧದೇಶದ ಅರಸನಾದ ನಳನು ದಮಯಂತಿಯ ಸ್ವಯಂವರದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದಿಕ್ಪಾಲಕರಿಂದ ಪಡೆದ ವರದಿಂದ ಬೆಂಕಿ ಹಾಗೂ ನೀರು ಇರದಿದ್ದರೂ ರುಚಿಕರವಾದ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದನೆಂಬುದು ಜನಜನಿತ. ಹಾಗೇ ಭೀಮನು ಪಾಕಕಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರವೀಣನಾಗಿದ್ದು ಅಜ್ಞಾತವಾಸ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವಿರಾಟರಸನ ಅಡಿಗೆ ಮನೆಗೆ ಅಧ್ಯಕ್ಷನಾಗಿ ವಿರಾಟನಿಗೆ ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಲ್ಲದೆ ಅವನಿಂದಲೇ ರಚಿತಗೊಂಡಿದೆಯೆನ್ನಲಾದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ' ಎಂಬ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿಯೂ ಇದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತ ಶ್ಲೋಕಗಳಿಗೆ ಟೀಕೆ ಬರೆದಿದ್ದು ('ಅನ್ವಯಾರ್ಥ ಸಹಿತ ಕರ್ಣಾಟಕ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಂ') ಈ ಕೃತಿಯನ್ನು ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ ಸಂಪಾದನೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. (ಮದ್ರಾಸ್ ಗೌರ್ನಮೆಂಟ್ ಓರಿಯೆಂಟಲ್ ಸೀರಿಸ್, ನಂ. xxxi, ೧೯೫೦)

"ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ 'ನಳಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ' ಎಂಬೊಂದು ಗ್ರಂಥವೂ ಅಚ್ಚಾಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ನಳಕರ್ತೃಕವಿರಲಾರನು. ನಳಪಾಕ ವಿಧಾನ (ಜಲ-ಶಿಖಿಗಳಿಲ್ಲದೆ ಪಾಕ ಮಾಡುವುದು) ಇದರಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ನಿಪುಣನೂ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತ ಬಲ್ಲವನೂ ಆದವನೊಬ್ಬನಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥ ರಚಿತವಾಗಿರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ"[೫೦] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಾದ ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ.

'ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ' ಗ್ರಂಥ ಸಂಪಾದಿಸಿರುವ ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ ಅವರು ಗ್ರಂಥದ ಮುನ್ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಗ್ರಂಥದ ಕರ್ತೃವೂ ಭೀಮಸೇನನಾಗಿರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಸುದೀರ್ಘ ವಿವರಣೆ ಬರೆದು ಕೊನೆಗೆ "ಯಾರೋ ಒಬ್ಬ ನಿಸ್ಪೃಹನಾದ ವಿದ್ವಾಂಸನು ತನ್ನ ಪಾಂಡಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವಾಸವಿಲ್ಲದೆ ಕರ್ತೃ ಗೌರವದಿಂದಲಾದರೂ ಜನತೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರವಾಗಲೆಂದು ಆದಿಮಧ್ಯಾವಸಾನಗಳಲ್ಲಿ ಭೀಮಸೇನನ ಅನ್ವರ್ಥನಾಮಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆದಿರಬಹುದೆಂದು ನನ್ನ ಭಾವನೆ. ಟೀಕೆಯನ್ನು ಬರೆದವನು ಯಾರೆಂಬುದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಭಾಷೆಯು ಹೊಸಗನ್ನಡ ಹಳಗನ್ನಡ ಪದಗಳಿಂದ ಮಿಶ್ರವಾಗಿದೆ. ಲೇಖಕದೋಷವೆಂದು ತಿದ್ದಲಾರದಷ್ಟು ಅಶುದ್ಧವಾಗಿದೆ"[೫೧] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರಲ್ಲದೆ ಮುಂದುವರೆದು "ಈ ಸಟೀಕಾಗ್ರಂಥದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕಿಂತ ಇಮ್ಮಡಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ವಚನರೂಪದಲ್ಲಿರುವ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವೊಂದಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಬರೆದವರ ಹೆಸರಿಲ್ಲ. ಸಂಸ್ಕೃತ ಮೂಲಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ಮೊದಲು ತೋರಿಸಿದ ನ್ಯೂನತೆಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಟೀಕಾಕಾರನೇ ಬರೆದಿರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸಲಿಕ್ಕೂ ಎಡೆಯುಂಟು"[೫೨] ಎಂದು ಸಂಪಾದಕರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇದರ ಕರ್ತೃತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ವಿಮರ್ಶೆ ನಡೆಯಬೇಕಾಗಿದೆ. 'ಜಿಹ್ವಾವೃತವೆಂಬ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ' ಹಾಗೂ 'ಪಾರ್ವತೀಮತ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥವೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಇದ್ದಿತೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ 'ಪರಿಶಿಷ್ಟ' ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರಾದರೂ ಅವಾವೂ ಉಪಲಬ್ಧವಿಲ್ಲ. ಅವೇ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕೃತಿಗಳಾಗಿರಬಹುದೇ ಎಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

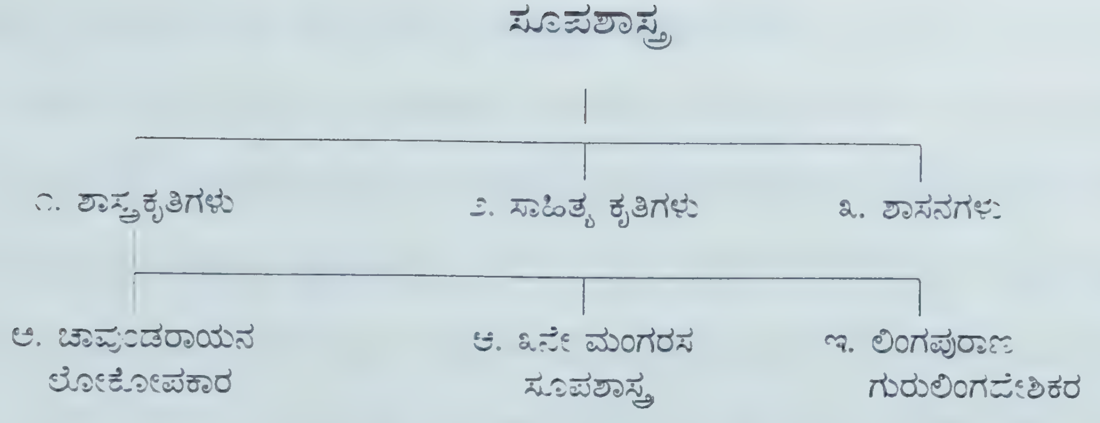
‘ನಳಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ’ ಹಾಗೂ ‘ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ’ ಬಿಟ್ಟರೆ ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾದ ಬೇರಾವ ಕೃತಿಗಳು ಇದ್ದ ಹಾಗೆ ತೋರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಆನುಷಂಗಿಕವಾಗಿ ‘ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲ’, ‘ಮನಸೋಲ್ಲಾಸ’, ‘ಶಿವತತ್ತ್ವ ರತ್ನಾಕರ’ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಚರ್ಚಿತವಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಚರಕ, ಸುಶ್ರುತ, ವಾಗ್ಭಟರಿಂದ ರಚಿತಗೊಂಡ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲೂ, ವರಹಾಮಿಹಿರನ ‘ಬೃಹತ್ಸಂಹಿತೆ’ಯಲ್ಲಿಯೂ ಪಾಕವಿಚಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅವುಗಳ ಗುಣದೋಷ ನಿರೂಪಣೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ “ಮದ್ರಾಸ್ ಸರ್ಕಾರಿ ಓರಿಯೆಂಟಲ್ ಲೈಬ್ರರಿಯ ೧೮೧೧ನೇ ನಂಬರಿನ ಒಂದು ಶಿಥಿಲವಾದ ಗದ್ಯ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಗ್ರಂಥಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಎಂಟು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮೊದಲನೆಯ ಪದ್ಯ ‘ಕಾಶ್ಮೀರದ ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ಪದಾಬ್ಜಂ ಮಾಡುಗಿಷ್ಟಾರ್ಥಮಂ’ ಎಂದಿದ್ದು ಬಳಿಕ ಬೋನಗಿತ್ತಿಯ ಲಕ್ಷಣದ ವಿವರವಾದ ಮೇಲೆ ಗದ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಯ ವಿವರವಿದೆ. ಅದರ ಕಾಲ-ಕರ್ತೃ ದೇಶಾದಿಗಳು ಗೊತ್ತಾಗುವುದಿಲ್ಲ.”[೫೫] ಎಂದು ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ್ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಗ್ರಂಥದ ಉಪೋದ್ಘಾತದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಮೈಸೂರು ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿರುವ ೪೨ನೇ ನಂಬರಿನ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ

“ಮತಿಮಾನ್ ಹಾರುವೋ ನಾಮ ಯಾದವಾನ್ವಯ ಸಂಭವಃ |
ಸಾರಮುದ್ಧೃತ್ಯ ಕುರುತೇ ಶಾಸ್ತ್ರಂ ಜಿಹ್ವಾಮೃತಾರ್ಣವಂ ||

ಇಂತೀ ಹಾರುವ ನಾಮಧೇಯ ಸೂಪಕವಿ ವಿರಚಿತೇ ಕರ್ಣಾಟಕ ಭಾಷಾ ವಿವರಣೆ ಗೌರೀ ಮತೇ ಜಿಹ್ವಾಮೃತಾರ್ಣವ ಭಕ್ಷ್ಯನಿರ್ಣಯೋ ನಾಮ ಪ್ರಥಮ ಪರಿಚ್ಛೇದ: ಎಂದಿರುವುದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿರುವ ಗೌರೀಮತದ ಗ್ರಂಥದಿಂದ ಉದ್ಧರಿಸಿ ಹಾರುವ ಕವಿಯು ಕರ್ಣಾಟಕ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಗದ್ಯದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿರುವ ಮತ್ತೊಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಕೃತಿಯೂ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ”[೫೬] ಎಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಪಾದಕರು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಚಾವುಂಡರಾಯನು (ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೦೨೫) ರಚಿಸಿದ ‘ಲೋಕೋಪಕಾರ’ ಎಂಬ ವಿಶ್ವಕೋಶರೂಪ ಗ್ರಂಥದ ಎಂಟನೆಯ ಸೂಪಾಶಾಸ್ತ್ರಾಧಿಕಾರದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿ ಸೂಪತಂತ್ರದ ವಿವರವಿದೆ. ಈ ಅಧಿಕಾರದಲ್ಲಿ ೫೭ ಪದ್ಯಗಳಿವೆ. ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ (ಸು. ೧೬ನೇ ಶತಕ) ‘ಲಿಂಗಪುರಾಣ’ದ ಎಂಟನೆಯ ಸಂಧಿಯಲ್ಲೂ ೫೯ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪವಿಚಾರವಿದೆ. ಇನ್ನೂ ಮಂಗರಸರನ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಒಂದಿದ್ದು ‘ಸೂಪತಂತ್ರ’ಕ್ಕೆ ಮೀಸಲಾದ ಕೃತಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ‘ಸೂಪ’ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ವೈವಿಧ್ಯವಾದ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ವರ್ಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಕನ್ನಡ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸೂಪ’ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಕೆಲವು ವಿಷಯಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ವಿದ್ವಾಂಸರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ವಿಭಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.



೧. ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು

ಅ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಕಲೆಯನ್ನು ಕುರಿತ ಪರಿಪೂರ್ಣ ಗ್ರಂಥ ಮೂರನೆಯ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವಾದರೂ ಎರಡನೆಯ ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಕನ್ನಡದ ಮೊದಲ ಗ್ರಂಥವಾಗಿದೆ. 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಅನೇಕ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಲೋಕಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವ ಒಂದು ವಿಶ್ವಕೋಶ. ಇದರ ಎಂಟನೆಯ ಅಧಿಕಾರದಲ್ಲಿ ಸೂಪತಂತ್ರದ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ೫೭ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

"ಭುವನದೊಳ್ಅನಮಯಂ ಪ್ರಾ |
ಣವೆಂಬ ಪೂರ್ವೋಕ್ತ ಮಾರ್ಗದಿಂ ಪ್ರಾಣಿ ಹಿತಾ ||
ರ್ಥವಿದೆಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ |
ಪ್ರವೀಣಂ (ನಿ)ದನೆಸೆಯೆ ಪೇಳ್ದ ಕಾವ್ಯವಿಳಾಸಂ"[೫೭]

ಜೀವದ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಅನ್ನವೇ ಮೂಲ. ಅದರ ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಉಪಯೋಗ ಕ್ರಮ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದೇ ಕವಿಯ ಮುಖ್ಯ ಆಶಯ. ಕವಿಯ ಈ ಆಶಯ ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಸಾಫಲ್ಯ ಪಡೆದಿದೆ ಎನ್ನುವುದು ಚರ್ಚಾರ್ಹ ವಿಷಯವಾದರೂ ಮೊತ್ತಮೊದಲಿಗೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸೂಪತಂತ್ರದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಿಕೊಡುವುದರಲ್ಲಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಹಿರಿಮೆ ಅಡಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

೯೪೦ ವೃತ್ತ ಹಾಗೂ ಬಹುಸಂಖ್ಯೆಯ ಕಂದಪದ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಚಂಪೂಕೃತಿ ೧೨ ಅಧಿಕಾರಗಳೊಂದಿಗೆ ಟೀಕುವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಪಂಚಾಂಗಫಲ, ನವಪಟಲ, ವಾಸ್ತುವಿಚಾರ, ಉತ್ಪಾತಶಾಂತಿ, ಜಲಶೋಧನೆ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ, ಸುಗಂಧತೈಲ, ವೈದ್ಯ, ವಿಷವೈದ್ಯ, ಸರ್ವಲಕ್ಷಣ, ಶಕುನಗಳೊಂದಿಗೆ 'ಸೂಪವಿಧಾನ'ವೂ ಒಂದು. "ಪಲವುಂ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರಮುಳ್ಳುದರಿಂ ಈ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಜಗತ್ತಿಲಕಂ"[೫೮] ಎಂಬ ಕವಿ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಸರ್ವಜನ ಹಿತಕಾರಿಯಾದ ಲೋಕಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವ ಕೈಪಿಡಿಯೆಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

‘ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ’ ಕುರಿತಂತೆ ೫೭ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಹೇಳಿರುವ ಪಾಕಗಳು ಇಂತಿವೆ. ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ, ಕಲಸೋಗರ, ಘೃತಪೂರಿತಂ, ಸತ್ವಯುತ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ, ಪೂರಿಗೆ, ಪಾಲುವುಗು, ಕ್ಷೀರದುಂಡೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಲಡ್ಡುಗೆ, ಸಂಡಗೆಗಳು, ವಿಷಂಗಳ ತೆಗೆವುದು, ಕೈಫೆ ತೆಗೆವುದು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿನ ಕಹಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಮೇಲೋಗರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹಾಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮ, ಗಟ್ಟಿಹಾಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆ, ಸುವಾಸನೆಯ ಮೊಸರನ್ನು ಮಾಡುವುದು, ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ರಸ ತೆಗೆಯುವುದನ್ನು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ, ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತ ತುಪ್ಪ ತಯಾರಿಸುವುದು, ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಣ್ಣೆ ಮಾಡುವುದು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಅಂಬಿಲಪಳಿದ್ಯ, ಶಿಖರಣೆಯಲ್ಲದೆ ಅಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವ ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಕೆಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಳುವಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿ ಹಾಗೂ ಪ್ರಮಾಣಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಹೇಳುವುದಿಲ್ಲ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಅಡುವ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನಾಗಲಿ, ಇಡ್ಡಲಿ ರವದ ಬಗ್ಗೆಯಾಗಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲ. ಕೇವಲ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಂದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿರಬಹುದೇ?

ಮೇಲೋಗರ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕವಿ ತುಂಬಾ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನದ ನಂತರ “ಎರವುರಿಯ ಬಾಡಮಂ ಮಸುಳಿಸುಗುಂ”,[೫೮] “ಬಾಡುಮೇಂಗೆಯ್ದುಪುವೋ”,[೫೯] “ಮತ್ಸ್ಯಾಕೃತಿ”,[೬೦] “ಮೀನಪರಿಯಂ ಪಡೆಗುಂ”[೬೧] ಎಂಬ ಮಾತುಗಳು ಕವಿಗೆ ಮಾಂಸಾಹಾರದ ಪರಿಚಯ ಸಾಕಷ್ಟಿರಬಹುದೆಂಬುದನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತವೆ. ‘ವಿಷಂಗಳ ತೆಗೆವುದು’ ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿ, ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿನ ಕಹಿ ತೆಗೆದು ‘ಮೇಲೋಗರ’ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

“ಹುಲಿಗಿಲ ಬೇಳೆಗಳಂ ನೇ
ರಿಲ ಬೀಜ ಕಡಸಿಗೆಯನ ಬೇರಂ ಸುಣ್ಣಂ ||
ಜಲಮಿವರಿಂ ತೆಗೆಯಲ್ ವಿಷ
ಮರಿಗುಂ ಬಳಿಕವರ ತೊವ್ವೆಯಡೆ ಸವಿವಡೆಗುಂ”[೬೨]

‘ಕೈಪೆ ತೆಗೆವುದು’ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಹೊಸಸುಣ್ಣ, ಬೆಳ್ಳಡಕಿಲ ಬೇರನ್ನು ಹಾಕಿಟ್ಟ ಎಸರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಗರ್ದುಗಿನ ಚಿಗುರು ಹಾಗೂ ಅದರ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಉದಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಶುಚಿಮಾಡಿ ಆ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಹುಳಿಯನ್ನು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಅದರಿಂದ ಸಂಡಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅಡುವಾಗ ವಕುಳದ ಬೇರು ಅಥವಾ ಗುಂಜಿಯ ಬೇರು, ಅಜ್ಜುಗೆಯ ಬೇರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ತೊಳೆದರೆ ಕಹಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೫) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದುದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಭೀಮಸೇನಕೃತ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ'ನಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿ ಇದೆ.

"ಧೂಮಚೂರ್ಣೇನ ಗುಂಜಾಯಾಃ ಮೂಲೇನ ಕ್ವಥಿತಂ ಸಹ |

ನಿಂಬಾಪತ್ರಂ ಪಚೇತ್ವಶ್ವಾದಮ್ಲಶಾಕಂ ಯಥಾ ತಥಾ ||"[೬]

(ಟೀಕುವಿನಲ್ಲಿ ಬೇವಿನ ಎಲೆ ಎಂದಿದೆ) ಅಂದರೆ 'ಬೇವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಹೊಗೆಕರಿ ಮತ್ತು ಗುರುಗುಂಜಿಯ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ನಂತರದಲ್ಲಿ ಹುಳಿಪಲ್ಯದ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು' ಎಂದು ಸಂಪಾದಕರಾದ ಯು.ಸೀತಾರಾಮಚಾರ್ಯ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಷ್ಟೀಕರಣ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿಗಿಂತ ಅದರ ಹೂವಿನಿಂದ ಸಾರು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಎಸ್.ಎಸ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ ತಮ್ಮ 'ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ' (ಪು. ೧೫) ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದಾಗಿ ಡಾ. ಎ.ರಂಗಸ್ವಾಮಿ ತಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನಾ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ವೈದ್ಯಕೀಯ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲೂ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. "ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಶಕ್ತಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಈ ಸೊಪ್ಪು ಸೂಕ್ಷ್ಮಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನು ಜಂತುಹುಳುಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲಬಲ್ಲದು. ನಾಲಿಗೆಗೆ ಕಹಿಯಾಗುವುದರಿಂದ ನಂತರ ನಾಲಿಗೆ ಇತರ ರುಚಿಗಳನ್ನು ನಿಖರವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬಲ್ಲದು"[೯] ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳಿರುವ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪಿನ ಹಾಗೆ ಲೊಕ್ಕಿಕುಡಿ ಅಥವಾ ಕಳ್ಳಿಕುಡಿಯಿಂದಲೂ ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಹೇಳಿ ಇಂಥ 'ಪುಳಿ ಮೇಲೋಗರ ಸ್ವಾದವಪ್ಪುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೮) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಮಾಡುವ ಸಂಗತಿಗಳೂ ಇಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾಗಿದ್ದು (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೩೨) ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಇದೊಂದು ಉತ್ತಮ ನಿದರ್ಶನ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಮಾವು, ಮಾದಳ, ಹಲಸು, ಬಾಳೆ, ನೇರಲ ಮುಂತಾದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ರಸ ತೆಗೆಯುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹಾಲು, ಗಟ್ಟಿಹಾಲು, ಗಟ್ಟಿಮೊಸರು, ಸುವಾಸನೆಯ ಮೊಸರು, ಸುವಾಸನೆ ತುಪ್ಪ, ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಶಿಖರಣೆ, ಅಂಬಿಲ ಮೊದಲಾದವುಗಳ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೆ ಅವು ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಪ್ರಯೋಗಾರ್ಹ ಎಂಬುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶ. ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸಿರುವಷ್ಟು ಅಡಿಗೆಗಳ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಇಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಕೇವಲ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾದ ಕೃತಿಯಲ್ಲವೆಂಬುದನ್ನು ನೆನಪಿನಲ್ಲಿಡಬೇಕು. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ವಿಚಿತ್ರ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗೆ ಬಾರದವುಗಳನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ತೆಗೆಯುವುದು, ರೋಗನಿರೋಧಕವಾದ ಕಷಾಯ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮ (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೫೩) ಮುಂತಾದವು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಹಿಗ್ಗಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾನೆ ಎನ್ನಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಿದ್ದರೂ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ ಕಾರಣ ಚಾವುಂಡರಾಯನಿಗೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ' ಗೌರವ ಸಲ್ಲುತ್ತದೆ.

ಡಾ. ಎ.ರಂಗಸ್ವಾಮಿ ಅವರು ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಸೂಪಕಲೆ' ಕುರಿತು ''ಜಿಹ್ವಾಚಾಪಲ್ಯವುಳ್ಳವರಿಗೆ ವಿಧವಿಧವಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಭೋಜ್ಯಗಳನ್ನು ಚಾವುಂಡರಾಯ ಉಣಬಡಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಕವಿ ವೈದಿಕನಾದುದರಿಂದ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ಎಲ್ಲ ಭಕ್ಷ್ಯಭೋಜ್ಯ ಪಾನಕಾದಿ ವಿವರಗಳೆಲ್ಲ ಸಸ್ಯಹಾರಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು ಎಂದು ಬೇರೆ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಅದೇನೆ ಇರಲಿ, ಸರ್ವಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸರ್ವರಿಗೂ ಇಂಥ ಪಾಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಎಂದಿಗೂ ಅನುಪಯುಕ್ತವಾದುದಲ್ಲ. ಈ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಓದಿಕೊಂಡು ಬಳಕೆ ತಪ್ಪಿದ ಕೆಲವು 'ಹಳೆಯರುಚಿ'ಗಳನ್ನು ಹೊಸರುಚಿಗಳಾಗಿ ರೂಢಿಗೆ ತರುವುದಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಹಾಗೆ ವಿಚಾರಮಾಡಿ ನೋಡಿದರೆ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ ವರ್ಣಿತವಾಗಿರುವ ವಿಚಾರಗಳು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಇಲ್ಲವೇ ಮೂಢನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಚಿಕಿತ್ಸಕ ಬುದ್ಧಿ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲತೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಎಷ್ಟೋ ವಿಷಯಗಳ ಮೇಲೆ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ನಡೆಸಿ ಅವುಗಳ ಸತ್ಯಾಸತ್ಯತೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ''[೬೫] ಎಂದು ಪ್ರಶಂಸಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ

ಕನ್ನಡ ವಾಙ್ಮಯದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪದ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಸಾರವತ್ತಾಗಿ ಬಣ್ಣಿಸಿರುವ ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿಯೆಂದರೆ ಮೂರನೆಯ ಮಂಗರಸನ (೧೫೦೮) ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾತ್ರ. ಆರು ಅಧ್ಯಾಯ, ೩೫೮ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೨೬೦ ಬಗೆಯ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಅಡುಗೆಗಳು ಓದುಗರ ಕುತೂಹಲವನ್ನು ಕೆರಳಿಸುತ್ತವೆ.

ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ೧೯೬೯ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಪ್ರಾಚ್ಯ ಪುಸ್ತಕ ಮಾಲೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ ಅವರು ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಏಳು ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳ ಆಧಾರದಿಂದ ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿ ಪ್ರಕಟಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಸಂಪಾದಕರು ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ''ಇದು ಅಡಿಗೆ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕೃತಿಯಾದ್ದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿರುವ ಪದ್ಯಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಗದ್ಯಾನುವಾದವು ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಬಹುದೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಿಂದ ಇದರೊಡನೆ ಗದ್ಯಾನುವಾದವನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾಗಿ''[೬೬] ಸಂಪಾದಕರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಇದಲ್ಲದೆ, ಉಪೋದ್ಘಾತದಲ್ಲೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಅರ್ಥ, ಶಾಸ್ತ್ರದ ಮಹತ್ತ್ವ, ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಂಸ್ಕೃತ ಹಾಗೂ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳ ಪರಿಚಯ ಕವಿ-ಕೃತಿಗಳ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪರಿಚಯ, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಅಂತರಂಗ, ಅದರ ವಿಮರ್ಶೆ, ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾದ ಆಹಾರ-ನಿಯಮಗಳು, ಇತರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗೊಂಡ ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪ, ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಪಾತ್ರ, ಸುವ್ವಾರ, ಬೋನಗಿತ್ತಿಯರ ಲಕ್ಷಣ, ಗ್ರಂಥ ಪರಿಷ್ಕರಣ, ಪ್ರತಿಗಳ ವಿವರ, ವಿಶಿಷ್ಟ ಪದಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥ ಮೊದಲಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ಅನುಬಂಧದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡ ಸೂಪದ ಬಗ್ಗೆಯಿರುವ ಪದ್ಯಗಳು, ಅಕಾರಾದಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಗಳನ್ನು, ಕಠಿಣ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಮಂಗರಾಜ ಹೆಸರಿನ ಕವಿಗಳು ಹಲವು ಜನರಿದ್ದಂತಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಬರೆದ ಮಂಗರಸನಿಗೆ ಮೂರನೆಯ ಎಂಬ ಸಂಖ್ಯಾವಾಚಿ ಪದ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ಈತನು 'ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವ ಕೌಮುದಿ', 'ಜಯನೃಪಕಾವ್ಯ', 'ನೇಮಿಜಿನೇಶ ಸಂಗತಿ', 'ಪ್ರಭಂಜನ ಚರಿತೆ', 'ಶ್ರೀಪಾಲಚರಿತೆ' ಕೃತಿಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ "ಶ್ರೀ ಮನ್ಮಹಾಮಂಡಲೇಶ್ವರಂ ಚೆಂಗಾಳ್ವ ಭೂಮಿಪಾಲಕ ದಂಡನಾಥ ಕುಲತಿಲಕನು..... ಕಲ್ಲಹಳ್ಳಿಯ ಮಹಾಪ್ರಭು ವಿಜಯಭೂಮೀಶ್ವರಂ"[೬೭] ಎಂದೂ "ಆತನಣುಗಿನ ತನೂಭವ ಮಂಗರಸನತಿಖ್ಯಾತಿಯಂ ಪಡೆದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದೊಳ್ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದರಿವನಿತ ತೆಗೆದು ಕನ್ನಡದಿ ವಾರ್ಧಕಮೆಂಬ ಷಟ್ಪದಮೊಳು"[೬೮] ಎಂಬ ನುಡಿಯಿಂದ ಕವಿಯು ಚೆಂಗಾಳ್ವರಾಜರ ದಂಡನಾಥ ಕುಲದಲ್ಲಿ ತಿಲಕಪ್ರಾಯನಾಗಿದ್ದ ಕಲ್ಲಹಳ್ಳಿಯ ಪ್ರಭುವಾದ ವಿಜಯೇಂದ್ರನ ಮಗನೆಂದೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದ ಸಂಸ್ಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಿಂದ ತನಗೆ ತಿಳಿದಷ್ಟನ್ನು ಕನ್ನಡದ ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿಯಲ್ಲಿ ಸರಳವಾಗಿ ಹೇಳಿರುವುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಕವಿ ತನ್ನ ಕಾಲದ ಬಗ್ಗೆ ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ ಬಿಟ್ಟರೆ ಇತರ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ. ಅದರ ಪ್ರಕಾರ ೧೫ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಅಂತ್ಯ ಹಾಗೂ ೧೬ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಆದಿ ಎಂಬುದಾಗಿ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ಅತಿರಸಿಕನತಿ ನಿಪುಣ ಸತ್ಪ್ರಭುರಾಜನೊರೆದ ಪಾಕದ ಕವಿತೆಯೆಸೆವ ಮಾತು"[೬೯] ಎಂಬ ನುಡಿ ಆತನ ರಸಿಕತನವನ್ನೂ, ಜಾಣ್ಮೆಯನ್ನೂ ಅಲ್ಲದೆ 'ಸತ್ಪ್ರಭುರಾಜ' ಎಂಬ ವಿಶೇಷಣದಿಂದ ತನ್ನನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಿದ್ಧವಾದ ಕೃತಿಯನ್ನು ನೀರಸವಾಗಿ ಹೇಳದೆ ಕಾವ್ಯಗುಣದಿಂದ ರಚಿಸಿರುವುದು ಈತನ ಕವಿ ಮನಸ್ಸಿಗ್ಹಿಡಿದ ಕನ್ನಡಿಯಾಗಿದೆ.

ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ ಇತರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಜಿನಸ್ಮರಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಪಂಪ, ಪೊನ್ನ, ಅಗ್ಗಳ, ಗುಣವರ್ಮ, ನೇಮಿಚಂದ್ರ, ಜನ್ನ ಮುಂತಾದ ಪೂರ್ವ ಕವಿಗಳನ್ನು ಸ್ಮರಿಸಿರುವನಲ್ಲದೆ, ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಜೈನಸಂಪ್ರದಾಯದಂತೆ "ಅಶೋಕವೃಕ್ಷ ಸುರಪುಷ್ಪವೃಷ್ಟಿ ಚಾಮರ ಭಾಮಂಡಲ ದಿವ್ಯನಿನಾದ ಛತ್ರ ದುಂದುಭಿ ಸಿಂಹಪೀಠ"[೭೦] ಈ ಎಂಟು ಬಗೆಯ ಮಹಾಪ್ರತಿಹಾರ್ಯಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಜಿನನನ್ನು ಕವಿ ಮಂಗಳ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಸ್ತುತಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ "ರಸಿಕ ಜನ ಸಂತತಿಯ ಕಿವಿಗೆ ತೀವುವ ಭಾರತೀದೇವಿಯಂ ನೆನೆದು"[೭೧] ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಸರಸ್ವತಿ ಸ್ತುತಿಯೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕವಿ ತನ್ನ ಉಳಿದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿಯಂತೆ ಇಲ್ಲಿ ಪಂಚಪರಮೇಷ್ಠಿಗಳನ್ನು ಸ್ತುತಿಸಿಲ್ಲ. ಬಹುಶಃ ಇದೊಂದು 'ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕೃತಿಯಾದುದರಿಂದ ಕವಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಮತ-ಧರ್ಮದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೂ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಕೇವಲ ಜಿನ, ಸರಸ್ವತಿಯರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸ್ತುತಿಸಿರಬಹುದು' ಎಂದು ಸಂಪಾದಕರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ, "ನಳಭೀಮಗೌರೀಮತದೊಳು"[೭೨] ತಾನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತಿಳಿಸಿರುವೆ ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಕವಿ ಜೈನನಾದುದರಿಂದ ಅವನ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸಸ್ಯಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿವೆಯೆಂಬುದನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಇವೆಲ್ಲ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಅದು ಅಡಿಗೆಯಿರಲಿ, ಮತ್ತಾವುದೇ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧವಿರಲಿ ಸಿದ್ಧಾಂತ ರಚಿಸಿಕೊಟ್ಟವರು ಜೈನರೆಂಬುದನ್ನು ಈಗಾಗಲೇ ತಿಳಿದಿರುವ ಸಂಗತಿಯೇ ಆಗಿದೆ.

ಕೃತಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಮೀಸಲಾಗಿರುವುದರಿಂದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಹೆಸರು ಅನ್ವರ್ಥಕವಾಗಿದೆ. ಕವಿ ಪೀಠಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವಂತೆ

"ವಸುಧಾವಲಯ ಜೀವಿಗಳ ತನೂರಕ್ಷಣೆಗೆ
ರಸರೂಪ ಗಂಧ ಶಬ್ದ ಸ್ಪರ್ಶ ಭೋಗಂಗ
ಳೆಸಕವೇ ಮುಖ್ಯಮಾ ಪಂಚವಿಧ ವಿಷಯ ಭೋಗೋಪಭೋಗಂಗಳೊಳಗೆ
ರಸನೇಂದ್ರಿಯಂ ತೃಪ್ತಿವಡೆಯಲಿಹಪರ ಸೌಖ್ಯ
ಮುಸುಕುವುದು ನಿಜಮದರಿನಾ ಭೋಜ್ಯವಸ್ತುವಂ
ಹಸನಾಗಿ ಪಾಕಮಂ ಮಾಳ್ಪ ವಿವರದ ಶಾಸ್ತ್ರಮಂ ಮನಂಗೊಂಡು ಪೇಳ್ವೆಂ"[೬೩]

ಎಂಬ ವಿವರಣೆಯಲ್ಲಿ ಕವಿಯ ಗ್ರಂಥರಚನೆಯ ಉದ್ದೇಶ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ನಾಲಿಗೆ ತೃಪ್ತಿ ಹೊಂದಿದರೆ ಇಹ-ಪರ ಸೌಖ್ಯವುಂಟಾದಂತೆ. ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಮಹತ್ತ್ವ ಕೇವಲ ಅದರ ರಸೇಂದ್ರಿಯ ರುಚಿಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ. ಆತ್ಮಚಿಂತನೆ ಹಾಗೂ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿ ಪ್ರವೃತ್ತನಾಗಲು ಶಕ್ತ ಎಂಬ ಕವಿಯ ಆಶಯ ಅವನ ಸರ್ವಜನೋಪಕಾರ ದೃಷ್ಟಿ ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಅವರ ಮಾತು ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. "ಮನುಷ್ಯನ ಜಿಹ್ವಾಚಾಪಲ್ಯ (ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳ ಬಯಕೆ ಹಾಗೂ ವಾಚಾಳಿತನ) ಅವನ ಮುಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಅವನ ಏಕೈಕ ಬಲ್ಮೆಯಾಗಿ ಅವನಿಗೂ ಇತರರಿಗೂ ಕಾಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇನ್ನೂ ಹರೆಯದವರ ಮಾತು ಹೇಳಲೇಬೇಕಿಲ್ಲ. ಸರ್ವಕಾಲದಲ್ಲೂ ಸರ್ವರಿಗೂ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಇಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಇಂದಿನವರೂ ಓದಿಕೊಂಡು ನಾಲಗೆಯ ಚಪಲವನ್ನು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು"[೬೪] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು ಯಾವುದೇ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಪ್ರಸ್ತುತ ಎಂಬುದನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹೇಳಿದಂತಿದೆ. ಅಡಿಗೆಕಲೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವ ಗ್ರಂಥಗಳೇ ವಿರಳವಾಗಿರುವಾಗ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಯಲ್ಲ ಮಂಗರಸನಿಗೆ ಸೇರಬೇಕು.

"ನವ ಕವೀಶ್ವರ ವಿಕಸಿತಾನನ ಘಟಂಗಳೊಳು
ನವರಸವನಿಟ್ಟು ಪರಿಣತೆ ಪ್ರೇಕ್ಷೆ ಮೊದಲಾದ
ವಿವಿಧ ಪರಿಕರಮನೊಡಗಲೆಸಿ..... ಬಲ್ಲಂದದಿಂ ಪೇಳ್ವೆನು"[೬೫]

ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಕವಿ ಬರೆಯ ಹೊರಟಿರುವುದು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನಾದರೂ ಸಾಹಿತ್ಯ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲು ಪ್ರೇರಕಶಕ್ತಿಯಾದ ಸರಸ್ವತಿಯನ್ನು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಧಾನದಿಂದಲೇ ಸ್ತುತಿಸಿರುವುದು ಕವಿಯ ಅಗಾಧ ಪ್ರತಿಭಾಕಲ್ಪನೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಆಕರ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿಗಳು. ಇದು ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಕವಿಯೇ ತಿಳಿಸಿರುವಂತೆ ಅಲ್ಲಿದ್ದುದನ್ನು ಉದ್ಧರಿಸಿ ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಯ ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿ ಛಂದಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಕುಲ ಲಲನೆಯರು ತಿಳಿದು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಅನುಕೂಲಿಸುವಂತೆ ಚತುರರು ಆಲಿಸಿ

ಕೇಳ್ವಂತೆ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಹೇಳುತ್ತೇನೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ತಪ್ಪನ್ನು ಕಂಡರೆ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಸಂತೋಷದಿಂದ ತಿದ್ದುವುದು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಕವಿಯ ವಿನಮ್ರತೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ದೇಸಿ ಛಂದಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಕೃತಿ ರಚಿಸಿರುವುದರ ಹಿಂದೆ ಅವನಿಗಿರುವ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಭಾವನೆ ಮೆಚ್ಚುವಂಥದ್ದು.

ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ ಈ ಕೃತಿಗೆ ನಳ, ಭೀಮಸೇನ, ಗೌರೀಮತರ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನಷ್ಟೇ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಿದ್ದಾನೆ ಎಂದೂ ಹೇಳಲಾಗದು. ಕಾರಣ "…..ಜಿಹ್ವಾಮೃತವೆಸರು ಶಾಸ್ತ್ರದೊಳಗೆ ಸಂಜನಿಸಿತ್ತು. ಮತ್ತಮೃತ ಕಟ್ಟೋಗರದವಿಧಂ ಪ್ರಭುರಾಜ ನಿರ್ಮಿಸಿದನು"[೬೬] ಎಂದು ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಇಂಥ ಕವಿನುಡಿಗಳು ತನ್ನ ಕಾವ್ಯರಚನೆಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕಾವ್ಯಗಳನ್ನು ಆಧಾರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರೂ ತನ್ನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಅನೇಕ ನಮೂನೆಯ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿ, ಮಾಡಿ ಪ್ರಯೋಗಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಕೆಲವನ್ನು ತನ್ನ ಕಲ್ಪನೆಯಲ್ಲಿ ಸೃಷ್ಟಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸೇರಿಸಿದ್ದಾನೆ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಮೇಲಿನ ನುಡಿ ಪುಷ್ಟಿ ನೀಡುತ್ತದೆಯಾದರೂ ಜನಪದರ ಅಡಿಗೆಯ ಪ್ರೇರಣೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನೂ ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಇಷ್ಟಿದ್ದಾಗ್ಯೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ರಾಜರ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿದ್ದುದರಿಂದ ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜ-ಮಹಾರಾಜರು ಬಳಸುವ ಶ್ರೀಮಂತ ಭೋಜನ, ಶಿಷ್ಟರ ಆಹಾರವೇ ಕಂಡುಬರುವುದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ವಿಧಾನಗಳು 'ರಾಜಪರ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನ' ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಕವಿಯು ಕೆಲ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನೇ ಇಲ್ಲಿ ನಿದರ್ಶಿಸುವುದಾದರೆ 'ಸಗ್ಗಿಗರೂಟಕೆಣೆಯಾಗಿ ತೋರ್ಪುದು (೧-೧೦); 'ರಾಜಯೋಗ್ಯಕಣಾ' (೧-೩೫); 'ನೃಪಯೋಗ್ಯಮಾಗಿ ಸವಿಯಂ ಹಡೆದವು' (೧-೪೪); 'ವಸುಧಾವರರ್ಗೆ ಪಾವನಮಾದುದು' (೧-೩೬); 'ಮತ್ತದುವೆ ರಾಜಯೋಗ್ಯಂ' (೨-೪೧); 'ಭೂಕಾಂತರು ಮನಂಗೊಳಿಪ (ಸೂಚನಾಪದ್ಯ-೪) ಇತ್ಯಾದಿ.

ಈ ಕೃತಿಯ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ನಳಭೀಮರ ಪಾಕಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದ್ದಾಗಿ ಹೇಳಿದ್ದರೂ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಪುರುಷರನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಅಧ್ಯಾಯದ ಮುಕ್ತಾಯದಲ್ಲಿ 'ಇದು ಹರುಷದಿಂದ ಲಾಲಿಸಿ ಕೇಳ್ವೆನೆಂದೆಂಬ ಸುದತಿಯರ ಕಿವಿಗೆ, 'ಇದು ಪಾಕವಂ ಮಾಳ್ಪೆನೆಂದುಜ್ಜುಗವ ಮಾಳ್ಪ ಚದುರೆಯರ ಕೈಗೆ' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲದೆ, 'ಜಾತಿ ಪ್ರಮದೆಯರರಿದನುಗೆಯ್ವ ಮಾಳ್ಕೆಯೊಳು', 'ಸಲ್ಲಲಿತ ವದನೆಯರು', 'ಸತಿಯರಿವಂತುಸಿರ್ವೆನು', 'ಚಂದ್ರಾನನೆಯರರಿವ ಮಾಳ್ಕೆಯೊಳು', 'ವಧೂಜನವರಿವ ತೆರದಿನೊರೆವೆಂ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ನುಡಿಗಳನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಕವಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗಾಗಿಯೇ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಮೀಸಲಿರಿಸಿದ್ದಾನೆಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟ. ನಾಗವರ್ಮ ಮುಂತಾದ ಅಲಂಕಾರಿಕರು ಅವರ ಸ್ತ್ರೀಗೆ ಛಂದಸ್ಸು, ಅಲಂಕಾರ ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಜಾತಿಪ್ರಮದೆಯರ ಬಗ್ಗೆಯಂತೂ ಮಂಗರಸ ವಿಶೇಷ ಆಸಕ್ತಿ ತಾಳಿದ್ದಾನೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗಾಗಿ ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರಗಳಂಥ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ರಚಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪರಂಪರೆಯಿತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ಅರಿಯಬಹುದು. ಇದೊಂದು ಮಹಿಳಾವೃತ್ತಿ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯೂ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿರಬೇಕು. ಅಡಿಗೆಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಗೃಹಲಂಕಾರ, ಕುಟುಂಬ ವರ್ಗದವರನ್ನು ಕಾಣುವ ಬಗ್ಗೆ,

ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ಸತ್ಕರಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಪಠ್ಯಗ್ರಂಥಗಳು ರಚನೆಯಾಗಿರಬೇಕು. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಂಚಿಹೊನ್ನಮ್ಮನ 'ಹದಿಬದೆಯಧರ್ಮ' ಒಂದು ನಿದರ್ಶನವಾಗಬಲ್ಲದು.

ಬ್ರಿಟೀಷ್ ವಸಾಹತು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಿಳಿದಿರಲಿ ಎಂದು ಶಿಕ್ಷಣ ಕೊಡುವಾಗ 'ಆದರ್ಶಗೃಹಿಣಿ'ಯಾಗಲು ಕುಟುಂಬ ಹಾಗೂ ಅಡಿಗೆಮನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಶಿಕ್ಷಣ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಆಧುನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗಾಗಿ 'ಗೃಹವಿಜ್ಞಾನ' (Home Science) ಎಂಬ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವಿಷಯವಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಗ್ರಂಥವನ್ನು ನೋಡಿದರೆ, ಈ ಬಗೆಯ ಶಿಕ್ಷಣದ ಕಲ್ಪನೆ ಅಂದೇ ನಮ್ಮ ಕವಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದುಬಂದಿತ್ತೆಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾವ್ಯವಲ್ಲದೆ, ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನವೇ ಮುಖ್ಯವಾದುದರಿಂದ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ರಸಾಲಂಕಾರಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲದಾಗ್ಯೂ "ರಸದಾಳಿಯಂತೆ, ರಮಣಿಯ ಚೆಂದುಟಿಯಂತೆ, ಪೊಸಜೇನ ಕೊಡದಂತೆ..... ಪಾಕದ ಕವಿತೆಯೆಸೆವ ಮಾತು"[೭೭] "ತೆಂಬೆಲರ ಸೋಂಕು, ತರುಣಿಯರ ಬಿಂಬಾಧರಂ....."[೭೮] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ತಂಪಾದ ಗಾಳಿಯ ಸ್ಪರ್ಷದಂತೆಯೂ, ಹೂವಿನ ಗೊಂಚಲದಂತೆಯೂ, ಚಂದನದ ತಂಪಿನಂತೆಯೂ, ಕೋಗಿಲೆಯ ಇಂಪಾದ ಧ್ವನಿಯಂತೆಯೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿದ್ದ ನುಡಿಗಳು ಸೊಗಯಿಸುವವು' ಎಂಬ ಭಾವವಿದೆ. ಕೆಲವು ಪಾಕಗಳನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ 'ಮುಗುಳ್ವದದಿ ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯ ಹೆಸರು', 'ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸಣ್ಣಗಳನಿಕ್ಕಿ' ಮುಂತಾಗಿ ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ವಧೂಜನರನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿ ಹೇಳುವ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಪದಗಳನ್ನು ಕವಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ.

ಜೈನಕವಿಯೊಬ್ಬನು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದಂಥ ಕೃತಿ ಬರೆಯುವ ಉದ್ದೇಶ ಆಶ್ಚರ್ಯ ತರಿಸುತ್ತದೆ. "ಜಯನೃಪ' ಮುಂತಾದ ಹಲವು ಪುರಾಣ ಕತೆಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿರುವ ಕವಿಯೊಬ್ಬನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ರಚನೆಗೆ ಮನಸ್ಸು ಕೊಟ್ಟದ್ದು ಕುತೂಹಲ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ವಿಷಯ"[೭೯] ಎಂದು ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. "ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕಾವ್ಯವನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ, ಮಂಗರಸನಿಗೆ ಹೊಸ ಬಗೆಯ ಕಾವ್ಯವನ್ನು ರಚಿಸಬೇಕೆಂಬ ಇಚ್ಛೆ ಇದ್ದದ್ದು ವ್ಯಕ್ತವಾಗುವುದು"[೮೦] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುಧಾ ಮನ್ನೂರ. ಆದರೆ ಮಂಗರಸನ ಜೈನಧರ್ಮದ ಮೇಲಿನ ಅತಿಯಾದ ಅಭಿಮಾನ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿರಬಾರದೇಕೇ? ಅಂದರೆ ಜೈನಯತಿಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ ಹೇಳಲು ಹೊರಟನೇ? ಎಂಬ ಅನುಮಾನ, ಜೈನಯತಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅರಮನೆಗೆ ಚರಿಗೆಗಾಗಿ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉದಾಹರಣೆಗಳಿವೆ. ರಾಜವೈಭವದ ಭೋಜನ ಅಲ್ಲಿ ಜೈನಯತಿಗಳಿಗೆ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಮತ್ತೊಂದು ವಿಷಯವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸುವುದಾದರೆ, ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯುದ್ಧಸೇನೆಯೊಂದಿಗೆ ವೈದ್ಯರು, ಕ್ಷೌರಿಕರು, ಮಡಿವಾಳರು ಮುಂತಾದ ವರ್ಗದವರೊಂದಿಗೆ ಬಾಣಸಿಗರು ಅಡಿಗೆ ಪರಿಕರಗಳೊಂದಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಕುರಿತು ಕಾವ್ಯಗಳು, ವಿದೇಶಿ ಪ್ರವಾಸಿಗರ ವರದಿಗಳು ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವತಃ ಅರಸನಾದ ಮಂಗರಸ ಈ ಎಲ್ಲ ಅನುಭವ ಹೊಂದಿದ್ದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಂಥ ಕೃತಿ ರಚಿಸಲು ಪ್ರೇರಣೆಯಾಗಿರಬಹುದೇ?

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಯ ಆರು ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ :

೧. ಪಿಷ್ಟ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ	೪. ಶಾಕಾ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೧
೨. ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯ	೫. ಶಾಕಾ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೨
೩. ಕಳಮಾನ್ನಾದಿ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ	೬. ಶಾಕಾ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೩

ಎಂಬ ಭಾಗಗಳಿವೆ. ಪ್ರತಿ ಅಧ್ಯಾಯದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸೂಚನಾಪದ್ಯ, ಕಡೆಗೆ ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಪದ್ಯಗಳಿವೆ. 'ಪಿಷ್ಟ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ' ಹೆಸರೇ ಹೇಳುವಂತೆ ಇಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ನಾನಾ ವಿಧದ ರೊಟ್ಟಿಗಳು, ಹಾಲಂಗರವಳಿಗೆ, ನೀರ್ವತ್ತಿಗೆ, ಪಿಂಡಘೃತಪೂರ, ಖಂಡಘೃತಪೂರ, ಹಾಲುಗಾರಿಕೆ, ಬೆಣ್ಣೆಗಾರಿಕೆ, ಸಮುದ್ರಫೇನ, ಹೂರಿಗೆಗಳು, ಮಂಡಿಗೆಗಳು, ಕರಜೀಕಾಯಿ, ಸಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ, ಲಡ್ಡುಗೆಗಳು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಡುಬುಗಳು, ವಡೆಗಳು, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ದೋಸೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿತವಾಗಿದ್ದು, ಕೊನೆಯ ೭೮ನೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಸುದತಿಯರನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಪಿಷ್ಟಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ ಮುಕ್ತಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸುವುದು, ಹಾಲು ಕಾಸುವುದು, ಗಟ್ಟಿಹಾಲು ತಯಾರಿಕೆ, ಮೊಸರು ಹಾಗೂ ಮಜ್ಜಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆ, ಹಸಿಯ ಹಾಲಿನಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವುದು, ಒಡೆದ ಹಾಲನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸುವುದು, ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಸನು ಮಾಡುವುದು, ಕೃತಕ ತುಪ್ಪ ತಯಾರಿಕೆ, ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ಸಂಡಗೆಯ ತಯಾರಿಕೆ, ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸಾಯನ ಮಾಡುವುದು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪಾನಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟು ೪೯ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿ ೫೦ನೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಹೇಳಿ ಮುಗಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಮೂರನೆಯದು ಓಗರಾಧ್ಯಾಯ ಇಲ್ಲಿ ಅನ್ನದ ಎಂಟು ನಮೂನೆಯ ದೋಷಗಳು, ರಾಜಾನ್ನ, ಶುದ್ಧಾನ್ನ, ನವನೀತೋದನ, ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ ಮುಂತಾದವುಗಳ ವಿವರಣೆ, ಕೆಲವು ಪಾಯಸಗಳ ತಯಾರಿಕೆ, ಕಾಯೋಗರ, ಕಟ್ಟೋಗರ, ಕಲಸೋಗರ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಧಾನಗಳು ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಅಂಬಲಿಗಳು, ಭಾತುಗಳು ಮುಂತಾದ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ೪೧ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿ ೪೨ರಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

ಮುಂದಿನ ಮೂರು ಅಧ್ಯಾಯಗಳೂ ಶಾಕಪಾಕಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾದವು. 'ಶಾಕಪಾಕ-೧'ರಲ್ಲಿ ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥ ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಬಾಳೆಯದಿಂಡು, ಬಾಳೆಯ ಹೂ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಇವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಪಾಕಗಳನ್ನು ೯೦ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿ ಕಡೆಗೆ ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. 'ಶಾಕಪಾಕ-೨' ರಲ್ಲಿ ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಗಳ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ೭೪ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿ ೭೫ರಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. 'ಶಾಕಪಾಕ-೩'ರಲ್ಲಿ ಕಳಿಲೆ, ಚುಚ್ಚುಗಳಿಲೆ, ಗಾರಿಗೆಗಳಿಲೆ, ಆಮಲಕಚೂರ್ಣ, ಆಮಲಕಪೂಗ, ಗುಡಾಮಲಕ, ಸಿತಾಮಲಕ ಮುಂತಾದ ಆಮಲಕ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ೨೨ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಪದ್ಯವಿಲ್ಲದೆ ಕೊನೆಗೊಂಡ ಈ ಗ್ರಂಥ ಅಪೂರ್ಣವಾಗಿರಬಹುದೆನಿಸುತ್ತದೆ.

ಗ್ರಂಥದ ಸಂಪಾದಕರು ಉಪೋದ್ಘಾತದಲ್ಲಿ "ಅಧ್ಯಾಯ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಪದ್ಯ ಈ ಕೊನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯವಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಅಧ್ಯಾಯಾರಂಭದ ಸೂಚನೆ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿರುವ ಅಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ ಮೂಲಂಗಿ ಹಾಲೊಡೆ ಮೊಸರೊಡೆ ಪತ್ರದೊಡೆ ಹಲವು ವಿಧದ ಕಣಿಕ ಬಿಳಿಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹೋಳಿಗೆ ಇವುಗಳ ಅಡಿಗೆ ವಿಚಾರ ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದಕಾರಣ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಅಪೂರ್ಣವೆಂದೇ ತಿಳಿಯುವುದು ಸಾಧುವಾಗಿದೆ"[೮೧] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸಿರುವ ಎಷ್ಟೋ ಅಡಿಗೆಗಳ ಹೆಸರೇ ವಿಚಿತ್ರವಾಗಿದ್ದು, ನಮಗಿಂದು ತೀರಾ ಅಪರಿಚಿತವೆನಿಸುತ್ತವೆ. ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳು ಅಷ್ಟೇ ದುಬಾರಿಯಾದವು. ಅಲ್ಲದೆ ಸಮಯವ್ಯಯ ಹಾಗೂ ತುಂಬಾ ತಾಳ್ಮೆಯೂ ಬೇಕು. ಇಂದಿನ ಗಡಿಬಿಡಿಯ ಬದುಕಿನಲ್ಲಂತೂ ಈ ಬಗೆಯ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಕಷ್ಟಸಾಧ್ಯವೇ. ಏಳೆಂಟು ಜನ ಸೇವಕರು ಸೇರಿ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಮಾಡುವ ಕ್ರಿಯೆಗಳಿವು. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ 'ಅಡಿಗೆ' ಕುರಿತು ಕೃತಿ ಬರೆದವನು ಪುರುಷ. ಸುಮಾರು ೨೬೦ ನಮೂನೆಯ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಹೇಳಿರುವ ಅವನ ತಾಳ್ಮೆಯನ್ನು ಯಾರಾದರೂ ಪ್ರಶಂಸಿಸುವಂಥದ್ದು.

ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಯಾದ್ದರಿಂದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿರುವುದು ಸಹಜವೆಯಾದರೂ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗೊಂಡ ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಬೆಣ್ಣೆ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಗುಣಗಳಿಗಿಂತ ಕೃತಕತೆ ಎದ್ದು ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ, ಯೋಚಿಸಬೇಕಾದ್ದು. ಅಲ್ಲದೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಯಾದರೂ ಕೆಲವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣ ರಹಿತವಾಗಿ ಅಡಿಗೆವಿಧಾನ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಅಂದರೆ ಅವರವರ ಅಭಿರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಹಾಗೆ ಪದಾರ್ಥ ಬಳಸಲಿ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೇನೊ ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ನೋಡಿದಾಗ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹಾಗೂ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕರಲ್ಲಿದ್ದಷ್ಟು (ಅಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ) ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಪ್ರಸ್ತುತ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದೇನೋ. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ 'ಸೂಪ' ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿದರೆ ತನಗಿಂತ ಹಿಂದಿನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಪಂಪಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲ್ಪಟ್ಟ, ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿ, ತನ್ನ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದುದನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ, ಜಾನಪದ ಮೂಲದಿಂದಲೂ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಸಂಸ್ಕೃತ ಕಾವ್ಯಗಳನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿ ಈ ಎಲ್ಲ ಅನುಭವದಲ್ಲಿ 'ಸೂಪ'ವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ರಚಿಸಿದ್ದಾನೆ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಲ್ಲ. ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟುತನ, ಜಾಣ್ಮೆ ಮೆಚ್ಚುವಂಥದ್ದು.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ ಕನ್ನಡದ ಮೊದಲ ಗ್ರಂಥವಾದರೆ, ಮೂರನೆಯ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕನ್ನಡದ ಒಂದು ಪರಿಪೂರ್ಣ 'ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥ' ಎನ್ನಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜನಾಗಿ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕವಿಯಾಗಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾದ ಮೂರನೆ ಮಂಗರಸ ಗಣ್ಯನಾಗಿದ್ದಾನೆ. ತನ್ನ ನಂತರದ ಕೆಲ ಕವಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಬಲ್ಲ ಪ್ರಭಾವಶಾಲಿ ಕವಿಯೂ ಆಗಿದ್ದಾನೆ. ಅನೇಕ ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕ

ಕಾಲವಲ್ಲಿ ರಸಪಾಕ, ನಳಪಾಕ ಇತ್ಯಾದಿ ಗ್ರಂಥಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ, ಲೇಖನ, ಪ್ರಬಂಧಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಲಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಸಮೂಹ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಾದ ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ, ದೂರದರ್ಶನ, ರೇಡಿಯೋಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಪರಿಚಯಿಸುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

೩. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣ

೧೬ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬದುಕಿದ್ದನೆನ್ನಲಾದ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದ ಕರ್ತೃ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದ ಎಂಟನೆಯ ಸಂಧಿಯಲ್ಲಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿಯಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ೫೮ ಪದ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಸಂಧಿಯನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಕಾವ್ಯದುದ್ದಕ್ಕೂ ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಬಹಳಷ್ಟು ವಿಷಯಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಗ್ರಂಥ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್ ಅವರು ಇಡೀ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಸುಮಾರು ೧೬೬ ಊಟ ತಿಂಡಿಗಳ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಅನುಬಂಧದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

೫೮ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಹೇಳಿರುವ ಪಾಕಗಳು ಇಂತಿವೆ. ಕಜ್ಜಾಯ, ಪರಡಿ, ಗೌಲಿ, ಗೋಧಿ ಪಾಯಸಗಳು, ಹೂರಗೆ, ಮಂಡಗೆ, ಗಾರಿಗೆ, ಲಡ್ಡುಗೆ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಸೂಸಲ, ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಕಡುಬುಗಳು, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ದೋಸೆ, ಸುಖಿಯನುಂಡೆ, ಶಿಖರಣೆ, ತಂಬುಳಿಗಳು, ಬದನೆ, ಹಾಗಲ, ತೊಂಡೆ, ಹೀರೆ, ಪಡುವಲ, ನುಗ್ಗೆ ಮುಂತಾದ ಶಾಕಪಾಕಗಳು, ವಿಭಿನ್ನ ಬಗೆ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪಾಕ, ಹಪ್ಪಳ, ಬಾಳಕ, ಹಿಂಡಿ, ಪಚ್ಚಡಿ, ಮೇಲೋಗರ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಚಿಗಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟು, ಕಬ್ಬು ನನಗಡಲೆ ಇಡೀ ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ಪದೇ ಪದೇ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಸುಖೀನುಂಡೆಯನ್ನು ಕವಿ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾನೆ.

'ಪರಿಮಳದ ಘೃತಮನೊಮ್ಮೆಮ್ಮೆ ಗಡಿಯಿಲ್ಲದಿರ್ಪ
ಸುಖಿನುಂಡೆಗಳನೊಮ್ಮೆಮ್ಮೆ ಸಡಗರದಿ ಸವಿದಾಡುವ' (೧೬-೧೫) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಕಾವ್ಯದ ಉಳಿದ ಕಡೆ ಉಲ್ಲೇಖಿತವಾದ ಅನೇಕ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಭೇದ ಗಳನ್ನು, ನಮನಮೂನೆಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು, ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳು, ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವ ಕಣಜ-ಕೊಠಾರಿ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಇಡೀಯಾಗಿ ಒಂದೊಂದು ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಿರುವುದು ಕವಿಯ ಸೂಪಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ.

'ಸೂಪ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಚಾವುಂಡರಾಯನಿಗಿಂತ ಅಧಿಕಸಂಖ್ಯೆಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಾಲ್ಪನಿಕ ಅಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾನವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಅಥವಾ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಂತೆ ಈ ಭಾಗ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಕ್ಕಷ್ಟೇ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ 'ಆರೋಹಣಕ್ರಮ' ಕುರಿತು ಹೇಳುವುದು ಕವಿಯ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿರಬೇಕು. ಎಂಟನೆಯ ಸಂಧಿಯ ಪೀಠಿಕೆಯಲ್ಲಿ

'ನಂದೀಶ್ವರಂ ಮಹಾಭಕ್ತಿಯಿಂ ಚರಗಣಕೆ
ವಂದಿಸುತಲಮೃತಾನ್ನಮಂ ಬಡಿಸುತಿಹ ವಿವರ
ಚಂದಮಾದುದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕ್ರಮದ ಬಗೆಯೊಳಂದು ಕೌಶಲ್ಯವಾಗಿ'

ಎಂಬ ಪದ್ಯವನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಮುಂದಿನ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲೂ 'ಕೆಲಬಲದಿ ಬಡಿಸುತಂ' (೮-೪); 'ನವಹೂರಗೆಯನರ್ಪಿಸಿವರಣಿವೆತ್ತು' (೮-೧೦); 'ಘಾರಿಗೆಯನರ್ಪಿಸಿದೆ ಮಿಣ್ಣಗೆ ಶಿವಾದ್ವಯಿತರು' (೮-೧೨) ಎಂದು ಮುಂತಾಗಿ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಆರೋಗಣೆ ಅಥವಾ ಊಟ ಬಡಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಕವಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ಕೊಟ್ಟಂತಿದೆ. ಮಂಗರಸ ಕವಿಯಲ್ಲಿ ನೃಪರಿಗೆ, ಸಗ್ಗಿಗರಿಗೆ, ರಾಜಯೋಗ್ಯರಿಗೆ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಶಿವಭಕ್ತರ ಆರೋಗಣೆಯ ಕಡೆಗೆ ಕವಿ ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತುಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೂ ಇಲ್ಲದಿಲ್ಲ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಹಾಗೂ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿಗಳು ಲೌಕಿಕ ಗ್ರಂಥಗಳು ಇಲ್ಲವೆ ಲೌಕಿಕ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದರೆ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ' ಧಾರ್ಮಿಕ ವಿಚಾರವನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ಕಾವ್ಯವಾಗಿದೆ.

'ಸೂಪಾನ್ನ ಘೃತಶಾಕ ಪರಮಾನ್ನದಿಂ ವಿಶ್ವರೂಪದ ಮಹಾಭಕ್ತರಂ ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸಿ' (೧೧-೪೯); 'ಕೀಲಶರಧಿಯೊ ಬಟ್ಟವಾಲ ಪಾಯಸಗಳೋ..... ಆ ಲಲಿತ ಕಜ್ಜಾಯವೋ ಶಿವಾರ್ಪಣ ಸುಖವೊ ಶೀಲಕಂ ತಥ್ಯಮೆನಲು' (೧೭-೪); 'ದೇವರಮಣಿಯ ನವ್ಯ ಹುಗ್ಗಿಯೆಂದವಧರಿಸಿ, ದೇವ ನಿಂಬಿಯ ಪಾಕವೆಂದು ಕೈಕೊಂಬುದು' (೩೧-೩೮), 'ಶಿವಾರ್ಪಣಕೀಯಲರ್ಪಿಸುತಲಂದು ಚರಲಿಂಗ ಪರಿತೋಷಿಸುತಲಿರ್ದರಾನಂದ ವಿಷ್ಟವ ನೆಮ್ಮಲು' (೮-೨); 'ಪಡಲಗಾಯಂ ಕುಸೂರಿ ದೊಂಡೆಗಾಯಂ ಶಿವಾರ್ಪಣಕೆ ನೀಡಿದರೆಸೆದು ಖಂಡನಂಗೆಯ್ದಂತಿರೆ' (೩೫-೨೬) ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಲ್ಲದೆ, ೮ನೆಯ ಸಂಧಿಯ ಪ್ರತಿಪದ್ಯದ ಕೊನೆಗೆ

'ಪಾಯಸವ ಚಿತ್ತಯಿಸಿ ಘನಲಿಂಗ ಚಿತ್ಸುಖಿಗಳು' (೮-೩)
'ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ ಪರಮಾನ್ನಮಂ ಸವಿದು ಮಜ್ಜೀವಿತೇಶಬಲರು' (೮-೪)
'ಗವಿಲೆಯ ಮಹಾಪಾಯಸವ ಸವಿದು ಸುಖಿಪುದ್ಯೆ ಶಿವಯೋಗ ಸಂಪನ್ನರು' (೮-೬)
'ಪರಮಾನ್ನಂ ಶಿವಲಿಂಗಕರ್ಪಿಸಿ ನಿಜಾನಂದರು' (೮-೭)

'ಸಕ್ಕಜದ ಮಂಡಗೆ ಶಿವಾರ್ಪಣಸುಖ' (೮-೧೧); 'ಮಾದೇವಗರ್ಪಿಸುವುದು', 'ಶಿವನಿಗರ್ಪಿಸಿದರು' ಎಂದು ಮೊದಲಾಗಿ ಬಳಸಿರುವಲ್ಲಿ ಕವಿ ಉದ್ದೇಶ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಲ್ಲದೆ, ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಂತೆ 'ಅಡಿಗೆವಿಧಾನ'ಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾದ ಸಮಗ್ರ ಕೃತಿಯಾಗಲಿ, ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಯಾಗಲಿ ಹಾಗೂ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ (೮ನೆಯ ಅಧಿಕರಣ) ಚರ್ಚಿತಗೊಂಡ ಅಡಿಗೆಗಳ ವಿಧಾನದಂತೂ ಅಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇವರಿಬ್ಬರ ನಂತರ ಬಂದ ಕವಿ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಎರಡೂ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ನೋಡಿರಬೇಕು. ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳಿಗಿಂತ ಸಿದ್ಧಗೊಂಡ ಆಹಾರವನ್ನು

ಆರೋಗಣೆಯ ನೆಪದಲ್ಲಿ, 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಬಡಿಸುವುದು ಪ್ರಧಾನವಾದರೂ ಪಾಯಸಗಳ ವಿಧಾನ, ಹೊರಗೆ, ಮಂಡಗೆ, ಘಾರಿಗೆ, ಲಪ್ಪುಗೆ, ಖಜ್ಜಾಯ, ಕಡುಬುಗಳು, ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಶಾಕ ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವುದು ಇಡಿಯಾಗಿಯಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಹಿಡಿಯಾಗಿ 'ಸೂಪತಂತ್ರ'ವನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಜೊತೆಗೆ ಪೂರ್ವ ಕವಿಗಳಿಗಿಂತ ಬಹಳ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳಿಂದಾಗುವ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದು ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯಬಲ್ಲದು.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ, ಜೈನ ಹಾಗೂ ವೀರಶೈವ ಮೂರು ಧರ್ಮದ ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ಸುಧೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದು ಕನ್ನಡ ವಾಙ್ಮಯದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪದ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಧರ್ಮದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯಹಾರವನ್ನೇ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನಲ್ಲಿ ರಾಜವೈಭವ ಭೋಜನವನ್ನು, ಚಾವುಂಡರಾಯನಲ್ಲಿ ಜಾನಪದ ಶೈಲಿ ಹಾಗೂ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಕಂಡರೆ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನಲ್ಲಿ ಈ ಎಲ್ಲವುಗಳ ತ್ರಿವೇಣಿ ಸಂಗಮವನ್ನು, ಸಮತೋಲನ ಊಟದ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ ದೇಸೀ ಛಂದಸ್ಸಿನ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೨. ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳು

ಮೂರನೆಯ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಹಾಗೂ ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದ ಎಂಟನೆಯ ಪ್ರಕರಣ 'ಸೂಪತಂತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಮೀಸಲಾದ ಕೃತಿಗಳು, ಅಡಿಗೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಜನೋಪಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ತಿಳಿಸಿ ಹೇಳಿರುವ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು. ಆದರೆ ಕನ್ನಡದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ನವರಸೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರವೋ ಎಂಬಂತೆ ಅರಸರ ಭೋಜನ ಪ್ರಕರಣ, ಜೈನಯತಿಗಳ ಭಿಕ್ಷಾ ಸಂದರ್ಭ, ದಾಸೋಹದ ಪ್ರಸಂಗ, ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆಹಿಡಿಯುವ ಪ್ರಸಂಗ, ಸ್ವಯಂವರದ ನಂತರದ ಊಟೋಪಚಾರದ ಸನ್ನಿವೇಶ ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡಿಗರಿಗೆ ರಸಪಾಕವನ್ನು ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ, ಸುಕುಮಾರಚರಿತೆ, ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆ, ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥಪುರಾಣ, ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ, ಹಾಲಾಸ್ಯಪುರಾಣ, ಸೌಂದರವಿಳಾಸ, ಭುಜಬಲಿಚರಿತೆ, ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ, ಸತಿಧರ್ಮಸಾರ, ಪದ್ಮರಾಜ ಪುರಾಣ, ಷಟ್‌ಸ್ಥಲವಲ್ಲಭ, ಕೊಮಾರರಾಮಯ್ಯನ ಚರಿತ್ರೆ, ನಳಚಂಪು, ವರನಂದಿಕಲ್ಯಾಣ, ಸೌಗಂಧಿಕ ಪರಿಣಯ, ಚೋರಬಸವ ಚರಿತೆ, ಲೀಲಾವತಿ, ದಶಕುಮಾರ ಚರಿತೆ, ಹಾಲಾಸ್ಯಮಹಾತ್ಮ, ನವಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿ, ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ, ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರ ಪುರಾಣ, ಕೋನಯ್ಯನ ಕೃಷ್ಣಾರ್ಜುನರ ಸಂಗ, ಮಾದೇಶ್ವರ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಮುಲ್ಲಾಶಾಸ್ತ್ರ ಭುಜಬಲಿ ಚರಿತೆ, ಧರ್ಮಪರೀಕ್ಷೆ, ಚಂದ್ರಪ್ರಭ ಚರಿತೆ, ತೋಂಟದ ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಹರಿಕಥಾಮೃತಸಾರ, ಭರತೇಶವೈಭವ, ಜೈಮಿನಿಭಾರತ, ಊಟದ

ರಗಳೆ, ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಹಾಗೂ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಕವಿಗಳು ಮನದಣಿಯುವಂತೆ ಉಣಬಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಶರಣರ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ, ದಾಸರ ಕೀರ್ತನೆಗಳಲ್ಲಿ, ಸರ್ವಜ್ಞನ ಪದಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳು ಚರ್ಚಿತವಾಗಿವೆ.

ದಾಸ ಶ್ರೇಷ್ಠರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರಾದ ಜಗನ್ನಾಥದಾಸರು 'ಹರಿಕಥಾಮೃತಸಾರ'ದಲ್ಲಿ ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೆಷ್ಟು ರಸಗಳು ದೇಹದ ಯಾವ ಯಾವ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳ ಅಭಿಮಾನಿ ದೇವತೆಗಳು ಮುಂತಾಗಿ ಹೋಲಿಕೆ ಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರಲ್ಲದೆ, ನೈವೇದ್ಯ ಪ್ರಕರಣದಲ್ಲಿ 'ಭೋಜನ ರಸವಿಭಾಗ' ಎಂಬ ಒಂದು ಸಂಧಿಯನ್ನೇ ಮೀಸಲಿರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ವ್ಯಾಕರಣ, ಅಲಂಕಾರ, ನಿಘಂಟುವಂಥ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ 'ಸೂಪ'ದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಿದೆ ಎಂದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಕೇಶಿರಾಜನ ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ, ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ, ವಸ್ತುಕೋಶಗಳಲ್ಲಿನ ಉದಾಹರಣೆಗಳನ್ನು ಮುಂದಿನ ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಂದರ್ಭ ಬಂದಾಗಲೆಲ್ಲ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ೧೪ನೇ ಶತಮಾನದ ಎರಡನೆಯ ಮಂಗರಾಜನ 'ಅಭಿನವಾಭಿಧಾನ'ವನ್ನು ಉದಾಹರಿಸುವುದಾದರೆ, ವಾರ್ಧಕ ಷಟ್ಪದಿಯಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾದ ಐದು ಕಾಂಡಗಳ ಈ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ 'ಭೂಮಿಕಾಂಡ' ಎಂಬುದೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಭಾಗ. ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಭೂ, ಶೈಲ, ವನೌಷಧಿ, ಮೃಗ, ಪಕ್ಷಿ, ಗೃಹೋಪಕರಣ, ಮನುಷ್ಯ ವರ್ಗ ಮುಂತಾದ ೧೨ ವರ್ಗಗಳಲ್ಲಿ 'ಭೋಜನ ವರ್ಗ' ಒಂದು. ಈ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಶಾಕಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಅಡುಗೆಗಳು, ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು, ಷಡ್ರಸಗಳು, ಕಳ್ಳು ಕುಡಿಯುವ ವಿಧಗಳು ಮುಂತಾದ ವಿವರಗಳಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲುಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವ ಪದ್ಯವೊಂದು ಹೀಗಿದೆ:

"ತುಪ್ಪದಲಿ ಕಲಸಿದವು ಸಾರ್ಪಿಷ್ಕಮಕ್ಕು ನೀ |
ರುಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದವು ಲವಣೋದರೆಯೆನಿಕ್ಕು |
ತುಪ್ಪ ಹಾಲೆರಡರಲಿ ತಾಳಿಸಿದ ಹೊಯ್ಗಲವು ಕ್ಷೀರಸಂಕೀಲ ಸಾಖ್ಯಂ |"[೮೨]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ನಿಘಂಟುಕಾರನು ೧೪ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಕೆಲ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಭೋಜನಕ್ಕೆ ತಂದಿಡುವುದಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ವರ್ಣಿತಗೊಂಡ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳು, ಖಾದ್ಯಗಳು, ವ್ಯಂಜನಗಳು, ರಸಾಯನಗಳು, ಮೇಲೋಗರಗಳು ಮುಂತಾಗಿ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಜನರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತವೆ. ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿರುವ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯತೆಯನ್ನು ಊಟೋಪಚಾರದ ಕ್ರಮ, ಉಣ್ಣುವ ನಿಯಮಗಳು, ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲೂ ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಪಂಪನ 'ಆದಿಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ 'ನಾನಾವಿಧ ಧಾನ್ಯಂಗಳಂ ಪದನರಿದುಡುಗುವ ಕಣಂ ಮಾಡುವೊಕ್ಕುವಡು ಕುವ ಬಯ್ತಿಡುವಕ್ಕಿ ಮಾಡುವ ವಿವಿಧ ಭಾಜನಂಗಳೊಳಡುವ ಘೃತಲವಣತೈಲಕ್ಷೀರದಧಿ ವ್ಯಂಜನಂಗಳೊಳ್ "[೮೩] ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ೧೪ನೆಯ ಮನು ನಾಭಿರಾಜನೆಂಬುವನು ವಿವಿಧ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಉಡುಕಿ, ಒಕ್ಕಿ ಅಡಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡುವ ರೀತಿಯನ್ನು, ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು, ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ, ಹಾಲು, ಮೊಸರು ಮುಂತಾದವುಗಳ ಉಪಯೋಗವನ್ನು, ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮೊದಲು ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟನಂತೆ. "ಹುರಿಗಡಲೆ ಯಂತಾನುಂ ಕಾಯ್ಪಾರೆದೋಡಿನ ಜೋಳದೊಳ್ಪರಳ"[೮೪] ಎಂದು ಪೊನ್ನನು ಹುರಿಗಡಲೆ, ಜೋಳದ ಅರಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದರೆ, ರನ್ನನು ಗದಾಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ "ಎಸರನ್ನಿಡುವುದು, ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆಯುವುದು, ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ನೀರೆರೆಯುವುದು, ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯುವುದು"[೮೫] ಮುಂತಾದ ವಿಚಾರಗಳಲ್ಲದೆ "ವಿಷದ ಲಡ್ಡುಗೆ"[೮೬] ಎಂಬಲ್ಲಿ ಲಡ್ಡುಗೆ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿತಗೊಂಡ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿರುವ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಬಗೆಗೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಚಿತ್ರಗಳು ಮನಸೂರೆಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಊಟದ ಪ್ರಾರಂಭಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವ ಪಾಯಸವನ್ನು, ಪರಮಾನ್ನವನ್ನು 'ತುಯ್ಯಲ್' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. "ಪರಮಾನ್ನಮಂ ಸೇವಿಸುವ ಭೋಗಿ ಕಲಗರ್ಚಿಂಗೆ ಮೋಹಿಪನೆ"[೮೭] ಎಂಬ 'ಪದ್ಮರಾಜಪುರಾಣ'ದ ನುಡಿ ಪರಮಾನ್ನದ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. "ಪಲವು ತೆರೆದ ಬಾಡುಗಳುಂ ತುಯ್ಯಲುಂ', 'ಪೊನ್ನತಳಿಗೆಯೊಳ್ ನಾಯ್ ತುಯ್ಯಲುಣ್ಬುದುಮಂ' "[೮೮] ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ 'ತುಯ್ಯಲ್' ಪ್ರಯೋಗವಿದೆ.

ವಚನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಪಾಯಸಕ್ಕೆ 'ತುಯ್ಯಲ್' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ ಅದನ್ನು ಹಾಲಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಬಸವಣ್ಣನ ವಚನ ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತದೆ. "ಸುಣ್ಣದ ತುಯ್ಯಲ (ದ) ಬಣ್ಣವೊಂದೆ ಎಂದಡೆ ನಂಟುತನಕ್ಕೆ ಉಣಬಹುದೇ?"[೮೯] ಎಂಬಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣದ ಹಾಗೂ ಪಾಯಸದ ಬಣ್ಣ ಒಂದೇ ಎಂದು ಪಾಯಸದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. "ದೇವಾ ಪರಡಿಯ ಪಾಯಸವನುಣ್ಬುದಮ್ಮಯ್ಯಾ"[೯೦] ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ ಬೇಡಿಕೊಂಡರೆ, "ಕಮ್ಮನೆ ತುಪ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯ ಪಾಯಸದಿಂದೆ ದಮ್ಮನೆ ತಣಿದೆವು"[೯೧] ಎಂದು ಕನಕದಾಸರು ತೃಪ್ತಿ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಪಾಯಸದಂತೆ ಹೂರಿಗೆ, ಗಾರಿಗೆ, ಲಡ್ಡುಗೆ, ಹೋಳಿಗೆ, ಫೇಣಿ, ಕಡುಬು, ಮಂಡಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿವೆ. "ಪೂರಿಗೆ ಯಿಡ್ಡಲಿಗೆ ಸೋದಿಗೆ ಲಾವಣಿಗೆ ಘೃತಪೂರಂ ಲಡ್ಡುಗೆ ಮಂಡಗೆ ಮೊದಲಾಗೊಡೆಯ ಹದಿನೆಂಟು ತೆರದ ಭಕ್ಷ್ಯ ರೂಪಂಗಳಮಂ"[೯೨] ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದರೆ, ಹರಿಹರನು ಬಸವರಾಜ ದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಡಗೆ ಗಾರಿಗೆ ಲಡ್ಡುಗೆ ಹೂರಿಗೆ ಹಾಲುಂಡೆ ಘೃತಪೂರ ಹಾಲೋಗರ ಬೀಸೂರಿಗೆ"[೯೩] ಮುಂತಾಗಿ ಅನೇಕ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಲೇ ಹೋಗುತ್ತಾನೆ. ರಾಘವಾಂಕನು "ತರಗು ಚಕ್ಕುಲಿ ಹೊಸಣಂಬ ಹೂರಿಗೆಗಳಂ ಅರುಬೋನ ಫೇಣಿ ಗಾರಿಗೆ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಲಡ್ಡುಗೆ ಹಾಲುಂಡೆ ಹೂರುಂಡೆ"[೯೪] ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಚಾಮರಸ.

ಬೊಮ್ಮರಸ, ಪಾರ್ಶ್ವಪಂಡಿತ ಮುಂತಾದ ಕವಿಗಳು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಡಾ. ಕೆ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ ಅವರು ತಮ್ಮೊಂದು ಲೇಖನದಲ್ಲಿ " 'ಆರ್ಚಾವತಾರ ವಿಳಾಸ' ಎಂಬ ಸುಮಾರು ಒಂದು ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನ ಕನ್ನಡ ಗ್ರಂಥವೊಂದರಲ್ಲಿ ಬರುವ 'ಪರಿಪರಿಯ ಕಾಯ್ಪಲ್ಯ ಕಲಸೋಗರಗಳೊಬ್ಬಟ್ಟುಂಡೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ಕರಜಿಕಾಯ್ ಪಾಯಸಗಳಿಂದಲಿ ಬೀಗರೌತಣವ ಆದರದೊಳು ಮಾಡಿಸುತ' ಎಂಬ ವರ್ಣನೆಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಬೀಗರೌತಣದ ಸಂದರ್ಭ ಹಾಗೂ ಆಗ ಮಾಡಿಸಿದ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ನಮ್ಮ ಕುತೂಹಲ ಕೆರಳಿಸುತ್ತವೆ"[೮] ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ 'ಆರ್ಚಾವತಾರ ವಿಳಾಸ' ಕೃತಿಯ ಕಾಲ-ಕರ್ತೃ ಬಗ್ಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ನಾನು ಗಮನಿಸಿಲ್ಲ. ಅವರ ಲೇಖನದ ಭಾಗವನ್ನೇ ಇಲ್ಲಿ ಉದ್ಧರಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಡಾ. ಸರೋಜಿನಿ ಮಹಿಷಿ ತಮ್ಮ 'ಕರ್ನಾಟಕದ ಕವಯಿತ್ರಿಯರು' ನಿಬಂಧದಲ್ಲಿ ಗಲಗಲಿಯ ಅವ್ವನವರ ಶಿಷ್ಯೆ ಭಾಗಮ್ಮಳ (೧೮ನೇ ಶತಮಾನ) ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವಳು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಮಂಡಿಗೆ ಗುಳ್ಳೋರಿಗೆ ದಿಂಡುಸೂರಣಿ.....' ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ದಿಂಡುಸೂರಣಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದು ತೀರಾ ವಿರಳ.

ನಯಸೇನನು 'ಧರ್ಮಾಮೃತ'ದಲ್ಲಿ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರ ಅಡಿಗೆಗಳ ಕಡೆ ಹೆಚ್ಚು ಒಲವು ತೋರಿದ್ದರೂ ಶ್ರೀಮಂತರ ಕೆಲವು ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಲು ಮರೆತಿಲ್ಲ. "ಘೃತಪೂರಂ ಹೋಳಿಗೆ ಮಂಡಗೆ ತರಗು ನಾಡೆ ರುಚಿವೆರಸಿದ ಲಡ್ಡುಗೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ಗಾರಗೆ ಪೂರಿಗೆ (೧-೧೪೭)ಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದರೆ, ಭೀಮಕವಿ 'ಹೂರಿಗೆ ಘಾರಿಗೆ ಚಿಗುಳಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹಾಲವುಗ ಮಂಡಗೆ ತರಗು ವಿಡ್ಡಲಿಗೆಯಂ ಲಡ್ಡುಗೆ (ಬಸವಪುರಾಣ ೩-೧೩)ಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಲೆಕ್ಕವಿಲ್ಲದಷ್ಟು ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. 'ಮಂಡಗೆ ಗಾರಿಗೆ ಅಳಸುಗಳು ಹೂರಿಗೆ ಲಡ್ಡುಗೆ ಹಾಲುಂಡೆ ಘೃತಪೂರ ಹಾಲೋಗರೊಡೆ ಸಣ್ಣಸೇವಗೆ ಸರವಳಿಗೆ ಮಣಿಸರವಳಿಗೆ ಹೊಸಣಂಬಂ ಬೀಸುಂಬೂರಿಗೆ ಪರಡಿಯ ಪಾಯಸ' ಹಾಗೂ 'ಬೀಸೂಂಬೂರಿಗೆ ಗಾರಿಗೆಗಳಾಗೆ ಸಣ್ಣಸೇವಗೆಯ ಪಾಯಸಮಾಗೆ ಯಿಡ್ಡಲಿಗೆ ಮಂಡಗೆಗಳಾಗುತ್ತಮಿರೆ' ಇಂಥ ಹಲವು ಬಗೆಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಅವನ ರಗಳೆಗಳ ಉದ್ದಗಲಕ್ಕೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುವಂತೆ "ಇಂಥ ಉಣಿಸು-ತಿನಿಸುಗಳು ರಗಳೆಗಳಲ್ಲಿ ರಾಶಿರಾಶಿಯಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಕವಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಎರಕಹೊಯ್ದಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ಅಭ್ಯಾಸವೇ ಒಂದು ಸ್ವತಂತ್ರ ಗ್ರಂಥವಾಗಬಹುದು"[೬] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆ ಸೂಕ್ತವೇ ಆಗಿದ್ದು, ಸಂಶೋಧಕ ವಿದ್ವಾಂಸರಿಗೆ ಒಂದು ವಿಷಯದ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ ಸೂಚನೆಯಾಗಿದೆ.

ಹೂರಿಗೆ ಗಾರಿಗೆಗಳಷ್ಟೇ ಹಳಮೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕಡುಬು ಇಂದಿಗೂ ಚಿರಪರಿಚಿತವಾದ ಜನಪ್ರಿಯ ತಿನಿಸಾಗಿದ್ದು, ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉದ್ದಿನ ಕಡುಬು, ವಡೆಗಡುಬು, ಹೊಯ್ಗಡುಬು, ಹಲ್ಲೆಗಡುಬು, ಹೂರಣಗಡುಬು, ಹೂರಣವಿಕ್ಕಿ ಮುಚ್ಚಿದ ಹಿರಿಗಡುಬು,

ಬೆಣ್ಣೆಗಡುಬು ಇತ್ಯಾದಿ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಪುರಂದರದಾಸರು ಹಾಗೂ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವ 'ಕರಿದ ಹೂರಣ ಕಡುಬು'ನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದರೆ ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯನು 'ಕರಿಗಡುಬು' ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಕಜ್ಜಾಯದಂತೆ ಹೋಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರ ತಿನಿಸಾಗಿದೆ. 'ಹೋಳಿಗೆ ಇಲ್ಲದ ಹಬ್ಬಲ್ಲಾ ತೇರ ಇಲ್ಲದ ಜಾತ್ರೆ ಅಲ್ಲ' ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತು ಈ ತಿನಿಸಿನ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣ 'ಎಣ್ಣೆಹೋಳಿಗೆ' ಎಂದರೆ ಮಡಿವಾಳ ಮಾಚಿದೇವಯ್ಯ 'ಎಣ್ಣೆಹೂರಿಗೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ವಿರಚಿತ ಎನ್ನಲಾದ 'ಐರಾವತ' (೯೧-೪೪) ದಲ್ಲಿ 'ದುಂಡುಸುತ್ತಿದ ಸುರುಳಿಹೋಳಿಗೆ', ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ಸುರುಳಿಹೋಳಿಗೆ'ಯ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಅತಿಥಿಗಳು, ನೆಂಟರು ಮನೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಹೋಳಿಗೆ ಹುಗ್ಗಿಯ ಪಾತ್ರ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬಸವಣ್ಣನವರು ತಮ್ಮ ವಚನದಲ್ಲಿ "ಕಂಡ ಮಂಡಗೆ, ಹೊಸ ಹೆಸರ ಭಕ್ಷ್ಯ, ಪನ್ನಿರ್ಖಂಡುಗ ಸುಲಿಗಡಲೆಯ ಕಜ್ಜಾಯ, ಬಂಡುಗ ಚಿಲುಪಾಲ ಘಟ್ಟಿ"[೯೭] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕಂಡಮಂಡಗೆ, ಖಂಡುಗ ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಮಡಿವಾಳ ಮಾಚಿದೇವರು 'ಕಟ್ಟುಮಂಡಗೆ' ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಡಲಿಗೆ, ಹಾಲುಂಡೆ, ಸೂಸಲು, ಪರಡಿ (ಸೇವಗೆ) ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಹೆಸರಿವೆ. ಕಾಡಸಿದ್ಧೇಶ್ವರ ಅನೇಕ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ಬೆಂಡು ಬತ್ತಾಸು ದೂದುಪೇಡೆ"[೯೮] ಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದುದು. ಕನಕದಾಸರು "ಜೇನುಸಕ್ಕರೆ ಕ್ಷೀರ ರಸಮಪ್ಪ ಫೇಣಿ ಸುಖೀನುಂಡೆ ವಡೆಗಾರಿಗೆ" ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಜೇನುಸಕ್ಕರೆ ಫೇಣಿ ವಡೆಗಳ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ 'ಸುಖೀನುಂಡೆ'ಯನ್ನು ದಾಸರು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಅಪೂರ್ವ ಚಿತ್ರಣ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

"ಅಪ್ಪಾಲು ಅತಿರಸ ತುಪ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯವು
ಒಪ್ಪುವ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿ ಮೆಣಸು
ಅಪರೂಪವಾದ ಕಜ್ಜಾಯ ರಾಶಿಗಳ
ಛಪ್ಪನ್ನ ದೇಶಕ್ಕೆ ಮಾರುವ ಶೆಟ್ಟಿ"

ಎಂಬಲ್ಲಿ ದಾಸರು ತಿರುಪತಿ ವೆಂಕಟರಮಣನನ್ನು ಕುರಿತು ಹಾಡಿದರೂ, ದೇವಸ್ಥಾನದ ಪ್ರಸಾದ ಎಂದು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ದೃಶ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಂದಿನ ಬಳಕೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ 'ಒಡಲು ತುಂಬಿ ಮಿಕ್ಕ ಅನ್ನವ ಮಾಡಿಸಿ, ಒಡವೆಯ ಗಳಿಸುವ ಕಡುಲೋಭಿ ಶೆಟ್ಟಿ' ಎಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲೂ ಅನ್ನದ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರನ್ನು ದಾಸರು ಗೇಲಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ದಾಸರು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವ ಅಡಿಗೆಗಳು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ವೈದಿಕ ಪರಂಪರೆಯ ದ್ಯೋತಕವಾಗಿವೆಯಲ್ಲದೆ ಹಬ್ಬಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿನ ಅಡುಗೆಗಳೇ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಜೊತೆಗೆ ಅವು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾದ ಅಡಿಗೆಗಳೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಅಡಿಗೆಗಳ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಹಾಗೂ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹೆಸರು ಅವಿಸ್ಮರಣೀಯವಾದುದು. ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಬಸುರಿ ಹೆಂಗಸು ಆಯಾ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಯಸುವ ತಿನಿಸುಗಳ ದೀರ್ಘ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನೇ ಕೊಡುತ್ತಾಳೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಶುಚಿತ್ವ, ತಾಜಾ ತರಕಾರಿ ಬಳಸುವ ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದ್ದರೆ, ಭೀಮವ್ವ ದೇಸೀ ಛಂದಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ (ಸಾಂಗತ್ಯ) ಕೇವಲ ೮-೧೦ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೫೦ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಶುಕ್ರವಾರ, ಶನಿವಾರದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸರಳವಾಗಿ ಮನಮುಟ್ಟುವಂತೆ ಬಣ್ಣಿಸಿದ್ದಾಳೆ.

ಹೀಗೆ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿಯಾದರೂ ಕವಿಗಳು ಇಷ್ಟೊಂದು ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಎರಡೋ ಮೂರೋ ಸಾಲುಗಳಲ್ಲಾದರೂ ತುಂಬಾ ಅಪೂರ್ವವಾಗಿ, ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಅಂದಂದಿನ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿ ಉಪಕರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳಂತೆ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಸಿಹಿ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು. ನಯಸೇನ, ಸರ್ವಜ್ಞನಂಥ ಒಂದಿಬ್ಬರನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದಂತೆ ವೈಭವದ ಊಟಗಳೇ ಇವೆ. ಪುರಂದರದಾಸರು ಹಾಗೂ ಭೀಮವ್ವ ಒಂದೆರಡು ಕಡೆ ರೊಟ್ಟಿ, ಪಲ್ಯ, ಹಿಂಡಿ ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಅಲ್ಲಿಯೂ ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆ ಹಿಡಿಯುವಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳೇ ಜಾಸ್ತಿ. ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಚರ್ಚಿತವಾದ ಎಷ್ಟೋ ಅಡಿಗೆಗಳು ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಾಗಲಿ, ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಂಥ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಾಗಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿತವಾಗದೇ ಇರುವುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ಸಮೀಕ್ಷೆಯಿಂದ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದ ಪ್ರಮುಖ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ', ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಹಾಗೂ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣ ಕೃತಿಗಳು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳು. ಉಳಿದಂತೆ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ ಅಡಿಗೆ ಪರಿಕರಗಳ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕೊಡುತ್ತಾ ಹೋಗಿರುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು.

೩. ಶಾಸನಗಳು

ಒಂದು ನಾಡಿನ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಕಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳು, ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು, ವಿದೇಶಿಪ್ರವಾಸಿಗರ ವರದಿಗಳಂತೆ ಶಾಸನಗಳು ಸಹ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ದಾಖಲೆಗಳಾಗಿವೆ. ಆಯಾ ಕಾಲದ ಬದುಕಿನ ವಿವಿಧ ಸ್ತರಗಳನ್ನು -ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವಲ್ಲಿ ಶಾಸನಗಳ ಪಾತ್ರ ಬಹುದೊಡ್ಡದು. ಶಾಸನಗಳು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರದಿದ್ದರೂ ಅಂದಿನ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ವಿಭಿನ್ನ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಅಡಿಗೆಯ ಪರಿಕರಗಳು, ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಪಾಕಶಾಲೆ, ಬಾಣಸಿಗ ಮುಂತಾದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಹತ್ತುಹಲವು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತವೆ. ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಪೂಜಾರಿಯು ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕಾದ ಸೇವೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಶಾಸನಗಳು 'ಉಪಾಧಿಗಳು' ಎಂದು ಕರೆದಿವೆ. ಅಂಥ ಉಪಾಧಿನಿರೂಪಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವಾಗ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುತ್ತವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ರಾಮೇಶ್ವರದೇವರ ಪರಿಚಾರಕತನದ ಉಪಾಧಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅಮೃತಪಡಿ, ದಧಾನ್ನ, ಎಣ್ಣೆ ಮುಂತಾದ

ಸೇವೆಗಲ್ಲದೆ ಉತ್ಸವಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಅಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು, ಬೇಳೆ, ತುಪ್ಪ, ವೀಳ್ಯೆದೆಲೆ, ಕಾಯಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಪತ್ರೆ ಮುಂತಾದ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳ ವಿವರವನ್ನು ಈ ಉಪಾಧಿ ನಿರೂಪಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ.

ಊರಿನ ಮಹಾಜನರು ವಿದ್ಯಾದಾನದ ಜೊತೆಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿಗಳನ್ನು ಹೊತ್ತಿದ್ದರ ಕುರಿತು ಶಾಸನೋಕ್ತ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರದಾನವೂ ಒಂದಾಗಿದ್ದು, ದೇವಾಲಯಗಳಿಗೆ ನಂದಾದೀಪ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪವನ್ನು ದಾನ ಮಾಡುವುದರೊಂದಿಗೆ ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾಗೂ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರ ಭೋಜನಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಮೇಲೋಗರ, ಪಂಚಾಮೃತ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಪರಮಾನ್ನ, ತಾಂಬೂಲ ಇನ್ನಿತರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದಾನ ನೀಡಿದ್ದನ್ನು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಶಾಸನಗಳು ದಾಖಲಿಸಿವೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೬೨೧ರ ಶೃಂಗೇರಿಶಾಸನದಲ್ಲಿ ವೆಂಕಟಪ್ಪನಾಯಕೆನೆಂಬುವನು ಮಠದಪೂಜೆ ಹಾಗೂ ಇತರ ಸೇವೆಗಳಿಗಾಗಿ ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ತುಪ್ಪ, ಮೇಲೋಗರ, ತಾಂಬೂಲ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಪಂಚಾಮೃತ, ಪರಮಾನ್ನವನ್ನು ದಾನ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಹಂಪೆಯ ವಿಠಲದೇವಾಲಯದ ಗರ್ಭಗೃಹದ ಮುಂದಿನ ಮಂಟಪದ ಶಾಸನವು (AR No. ೧೨ of ೧೯೦೪; SIII-೧೧ No. ೬೧೬) ಶ್ರೀ ವಿಠಲೇಶ್ವರದೇವರ ರಥಸಪ್ತಮಿಯ ದಿನದ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಹಟವಳಿಯ ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿನ ಗ್ರಾಮಸ್ಥರು ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಸಂಭಾರ, ಮೇಲೋಗರ, ತುಪ್ಪ, ಮೊಸರು ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದಾನ ನೀಡಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಅದೇ ರೀತಿ ಶ್ರವಣಬೆಳಗೋಳದ ೩೨೫, ೩೨೬ ಹಾಗೂ ೩೨೭ರ ಶಾಸನಗಳು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಕಂಭಯ್ಯ, ದೊಡದೆವಪಗಳ ಮಗ ಚೆಕಂಣ ಮತ್ತು ಕವಿಗಳ ಮಗ ಬೊಂಮಣರು ತಂಡಗಳಿಗೆ ಆಹಾರದಾನ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ನಿರೂಪಿಸುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಬೊಂಮಣನು ವರ್ಷ ಒಂದಕ್ಕೆ ಆರುತಿಂಗಳು ಪರ್ಯಂತ ಆಹಾರದಾನವನ್ನು ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬರುವುದನ್ನು ಶಾಸನ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾದ 'ತಂಡ' ಬಹುಶಃ ಯಾತ್ರಿಗಳ ಅಥವಾ ಮುನಿಗಳ ಒಂದು ಗುಂಪಿರಬಹುದೆಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಊಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಊರಿಂದೂರಿಗೆ ಸಂಚರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವಣಿಕಸಮೂಹಗಳಿಗೂ ಸೈನ್ಯದ ತಂಡಕ್ಕೂ ಈ ರೀತಿ ಆಹಾರದಾನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದನ್ನು ಶಾಸನಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಗಂಗರು ಮತ್ತು ಚೋಳರ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ವರುಣದಲ್ಲಿರುವ ಶ್ರೀಪುರುಷನ ಶಾಸನ (ಮೈಸೂರು ೧೮೩)ವೊಂದು ಸೈನ್ಯವು ಬರುವಾಗ ಹೋಗುವಾಗ ಆಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಏರ್ಪಾಟು ಮಾಡಿದ್ದ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತದೆ. ಬಹುಶಃ ಆ ಗ್ರಾಮವು ದಂಡಿನದಾರಿಯಲ್ಲಿದ್ದು ಸೈನ್ಯಕ್ಕೆ ಆಹಾರವೊದಗಿಸುವ ಜವಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಆ ಗ್ರಾಮಸ್ಥರಿಗೆ ವಹಿಸಿದ್ದಿರಬೇಕು. ಚಾಮರಾಜನಗರದ ೧೪೬ರ ಶಾಸನದಲ್ಲಿಯೂ ಊರಿಂದೂರಿಗೆ ಸಂಚರಿಸುವ ವಣಿಕಸಮೂಹಗಳಿಗೆ, ವಾಳ್ವೀರರಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ತಂಗಿದ್ದಾಗ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಸತ್ತ ವೀರರ ನೆನಪಿಗಾಗಿ ಹಾಕುವ ಊಟಕ್ಕಾಗಿ ಹಂದಿಯೊಂದನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವ ವಿಚಾರವನ್ನು ಈ ಶಾಸನ ಒಳಗೊಂಡಿದೆ.

ದೇವಾಲಯಗಳ ನೈವೇದ್ಯ, ಮಾರ್ಗ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತಂಡಗಳಿಗೆ ಕೊಡುವ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನಲ್ಲದೆ,

ಮಠ ಹಾಗೂ ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಬ್ರಾಹ್ಮಣವರ್ಗದವರಿಗೆ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದ್ದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಶಾಸನಗಳು ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ. ಅತಿಥಿಗಳ ಭೋಜನವು ಹೊರನಾಡುವಿನ ಅನ್ನಪೂರ್ಣೇಶ್ವರಿ ದೇವಾಲಯದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಲಕ್ಷಣವಾಗಿದ್ದು, ಬ್ರಾಹ್ಮಣರ ಭೋಜನಕ್ಕಾಗಿ ದಾನ ನೀಡಿದ್ದನ್ನು ಕುರಿತು ಮೂಡಬಿದಿರೆಯ ೧೦೩ನೆಯ ಶಾಸನೋಕ್ತ ಹೇಳಿಕೆಯಿದೆ. ಹೆಗ್ಗಡದೇವನ ಕೋಟೆಯ ೯೦ನೆಯ ಶ್ರೀಪುರುಷನ ತಾಮ್ರಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಕೆಸುಗೋಳದ ಒಡೆಯನಾದ ಬಿಣಾಮ್ಮನಿಗೆ ತನ್ನ ಜನ್ಮನಕ್ಷತ್ರದ ದಿನದಿಂದ ಒಂದು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ೧೨ ಜನ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಿಗೆ ಒಪ್ಪೊತ್ತಿನ ಭೋಜನಕ್ಕಾಗಿ ದಣ್ಣಗವಾಡಿ ಎಂಬ ಗ್ರಾಮವನ್ನು ಬ್ರಹ್ಮದೇಯವಾಗಿ ಕೊಟ್ಟನೆಂಬ ಸ್ವಾರಸ್ಯಕರ ಸಂಗತಿಯಿದೆ. ಹಾಗೇ ೨ನೇ ವೀರಬಲ್ಲಾಳನ ಕಾಲದಲ್ಲಿನ ಶಾಸನ ಹೇಳುವಂತೆ ಹಸಿದವರ ಮುಖವನ್ನು ಬಲ್ಲಾಳ ನೋಡಲಾರದವನಾಗಿದ್ದನು. ತನ್ನ ಹಸಿವು, ನೀರಡಿಕೆಯ ಪರಿವಿಲ್ಲದೆ ಹಸಿದವರಿಗೆ ಉಣಿಸಲಿಡು ತ್ತಿದ್ದನು. ಅವನ ಹೆಂಡತಿ ನಾಗಗೌಂಡಿಯು ಸಾವಿರಗಟ್ಟಲೆ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂತೋಷದಿಂದ ತನ್ನ ಕೈಯಾರೆ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಹಾಗೂ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಶಾಸನಗಳು ಛತ್ರ, ಸತ್ರ, ಪಾಕಶಾಲೆ, ಭೋಜನಶಾಲೆ ಎಂದು ಕರೆದಿವೆ. ಉಳ್ಳವರು ಛತ್ರಕ್ಕೆ, ಊಟಕ್ಕಾಗಿ, ಬಾಣಸಿಗರ ವಿನಿಯೋಗಕ್ಕೆ ಭೂದಾನ ನೀಡಿದ್ದನ್ನು ಕುರಿತು ಶಾಸನೋಕ್ತ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿವೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೫೮ರ ಶಾಸನವೊಂದು ಸದಾಶಿವನಾಯಕನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾನಯ್ಯ ಎಂಬುವವನು ಪ್ರತಿದಿನ ಮೂವರು ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಿಗೆ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಾಗಿ ಛತ್ರಕ್ಕೆ ಭೂದಾನ ನೀಡಿದ್ದನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೮೩೯ರಲ್ಲಿ ಮುಮ್ಮಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜವೊಡೆಯನು ಪ್ರಸನ್ನ ಕೃಷ್ಣಸ್ವಾಮಿ ದೇವಸ್ಥಾನ ಕಟ್ಟಿಸಿದ್ದನ್ನು ಮೈಸೂರಿನ ೩೭ರ ಶಾಸನ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ, ನವರತ್ನ ಸೇವೆಗಳನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾಗಿ ವಿವರಣೆಯಿದೆ. ಆಭರಣ, ಪುರ, ದೇವಾಲಯ, ಭೂಮಿಗ್ರಾಮ ಮುಂತಾದವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಕಾಶಿ, ಶ್ರೀರಂಗ ಮುಂತಾದೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಅನ್ನದ ಸತ್ರಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಸುವ 'ಧರ್ಮರತ್ನ' ಎಂದೂ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಶಂಸಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೇ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೮೯೯ರ ಹಂಪೆಯ ದುರ್ಗಾದೇವಿ ದೇವಾಲಯದಲ್ಲಿನ ಶಾಸನವೊಂದು ಹಂಪೆಯ ಸತ್ರದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ೧೦ ಜನರ ಊಟಕ್ಕೆ ಏರ್ಪಾಟು ಇದ್ದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಹಂಪೆಯ ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಪಾಕಶಾಲೆ ಇದ್ದುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿನ ಶಾಸನಗಳು ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಪಂಚಾಮೃತ, ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ, ಮೇಲೋಗರಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಪಾಕಶಾಲೆಗಳು ಬರಬರುತ್ತಾ ಅವನತಿಯತ್ತ ಸಾಗಿದ್ದನ್ನು ಶಾಸನಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ. ಮೈಸೂರು ಅರಸರ ಕಾಲದ ಶಾಸನವೊಂದು ಪಾರ್ಸಿಕಂಪನಿ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಪಾಕಶಾಲೆಯನ್ನು ನೆಲಸಮ ಮಾಡಿ ನಾಟಕಶಾಲೆ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಪಾಕಶಾಲೆಗಳು, ಭೋಜನಾಲಯಗಳು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರ ಉದಾರ-ಉದಾತ್ತ ದಾನ-ಧರ್ಮಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸುವ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿದ್ದವೆಂದರೆ ತಪ್ಪಲ್ಲ.

ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾದ ದಾಸೋಹಮಠಗಳು ಹಾಗೂ ಘಟಿಕಾಸ್ಥಾನಗಳ ಉಲ್ಲೇಖಗಳನ್ನು

ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಮುಂದೊಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಇಂತಹ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಹಿತಾಸಕ್ತಿಯನ್ನು ಬದಿಗಿರಿಸಿದ ದಾಸೋಹ ಮಠಗಳು (ಮನೆ) ಉಪಜೀವನಕ್ಕಾಗಿ ದುಡ್ಡು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಡಿಗೆ ಬಡಿಸುವ ವ್ಯವಹಾರಿಕತೆಯ ಕಡೆಗೆ ನಡೆದಿರಬೇಕು. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಧರ್ಮಚತ್ರಗಳು, ದಾಸೋಹ ಮಠಗಳು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಭೋಜನಾಲಯಗಳಾಗಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಶಾಸನಗಳಿಂದ ತಿಳಿಯಬಹುದು.

ಪಾಕಶಾಲೆ ಅಥವಾ ಛತ್ರಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದಾನವಿತ್ತಂತೆ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳನ್ನು ದಾನ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಶಾಸನಗಳು ಮಾಹಿತಿ ಒದಗಿಸಿವೆ. ಅಮ್ಮಿನಭಾವಿ, ಆನೆಗೊಂದಿ, ದೇವರಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ, ಮೈಸೂರಿನ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ತಳಿಗೆ, ಸಟ್ಟುಗೆ, ಸೌಟಿಗೆ, ಕೊಳಗ, ಕಡಗೋಲು ಮುಂತಾದ ಅಡಿಗೆ ಪರಿಕರಗಳು ಉಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಕೊಳಗ, ಬಳ್ಳ, ಸೆಂಟಿಗೆ, ಹೇರು ಮುಂತಾದ ಪದಬಳಕೆಗಳು ಉಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅಳೆಯುವ ಪ್ರಮಾಣಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಅಲ್ಲದೆ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ದೇವರಪೂಜೆಗಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾದ ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಂಚು, ಬೆಳ್ಳಿ, ಬಂಗಾರ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ದಾನಮಾಡಿದ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ೧೭-೧೮ನೆಯ ಶತಮಾನದ ಮೈಸೂರು ಅರಸ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಬಹುಶಃ ಆಯಾ ಲೋಹಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಗಣಿಗಳೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದಿರಬೇಕು.

ಹಲವು ಬಗೆಯ ಪಾಕಸಂಬಂಧಿ ಕೈಂಕರ್ಯಗಳಿಗಾಗಿ ನಡೆಸಬೇಕಾಗಿದ್ದ ವೆಚ್ಚದ ವಿವರವನ್ನು ಶಾಸನಗಳು ಒದಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಗೆ, ಅಡಿಗೆಯ ಪರಿಕರಗಳಿಗೆ, ಪಾಕಶಾಲೆಗೆ, ಬಾಣಸಿಗರಿಗೆ ಖರ್ಚುಮಾಡುವ ವಿವರಗಳನ್ನು ತೋರಿಸಿವೆ. ಸೋಮನಾಥಪುರದ (ಟಿ.ನರಸೀಪುರದ ೮೮) ಮುಮ್ಮಡಿ ನರಸಿಂಹನ ಶಾಸನದಿಂದ ಅಮೃತಪಡಿಗೆ ನಿತ್ಯಪಡಿ ಅಕ್ಕಿ ೫ ಸಲಗೆ ೧೬ ಕೊಳಗ ೧ ಬಳ್ಳ ಮತ್ತು ೩ ಮಾನದಂತೆಯಲ್ಲದೆ, ಹಬ್ಬ ಕಟ್ಟಳೆಗಳಿಗೆ ಅಧಿಕಪಡಿಯೂ ಸೇರಿ, ವರ್ಷವೊಂದಕ್ಕೆ ಒಟ್ಟು ೫೫೫೫ ಸಲಗೆ ೧೪ ಕೊಳಗ ೧ ಬಳ್ಳ ನೆಲ್ಲು ಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗೇ ಎಣ್ಣೆ, ಎಳ್ಳು, ತುಪ್ಪ, ಮೊಸರು, ಹೆಸರು, ಉಪ್ಪು, ಬೇಳೆ, ಮೆಣಸು, ಗೋಧಿ ಮುಂತಾದವಕ್ಕೆ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಲೆಕ್ಕ ಹಾಕಿರುವುದಲ್ಲದೆ ವೈಷ್ಣವರು, ಆಚಾರ್ಯರು, ನಂಬಿಗಳು, ಪರಿಚಾರಕರು, ಬಾಣಸಿಗರು ಮುಂತಾದ ಜೀವಿತಮಾರ್ಗಕ್ಕೆ ಆಗುವ ವೆಚ್ಚದ ವಿವರಗಳೂ ಈ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಸೇರಿವೆ. ಪಿರಿಯಪಟ್ಟಣ ೧೨೩ನೆಯ ಶಾಸನವು ಬಾಣಸಿಗರ ವಿನಿಯೋಗಕ್ಕಾಗಿ ಕೃಷ್ಣರಾಯನಾಯಕನು ಮಹಾದೇವದೇವರಿಗೆ ಸೆಟ್ಟಿಹಳ್ಳಿ ಗ್ರಾಮವನ್ನು ದತ್ತಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದನಂತೆ. ಇದು ದೇವಾಲಯದಲ್ಲಿ ನೇಮಕಗೊಂಡ ಬಾಣಸಿಗರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯದ ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಅರ್ಚಕರು, ಬಾಣಸಿಗರು ಮುಂತಾದ ದೇವಾಲಯದ ಸಿಬ್ಬಂದಿವರ್ಗದವರಿಗೆ ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯವನ್ನು ಹಂಚುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ದೇವಾಲಯಗಳ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ವಿವೇಚನೆಯಿಂದ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು, ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳು, ಶಾಸನಗಳು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಷಯ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಬದುಕಿನ ಒಂದು ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವೆಂಬಂತೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆರೆತುಹೋಗಿದೆ. ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರದಾನ, ಊಟದವ್ಯವಸ್ಥೆ,

ಪಾಕಶಾಲೆ, ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಪೆಟ್ಟವಿವರಗಳು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪರಿಪೂರ್ಣತೆ ತುಂಬುವಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಒದಗಿಸಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ.

ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ನಮ್ಮ ಅಡಿಗೆ ಪಥ್ಯದ ಊಟ : ಡಾ. ಎಂ.ಶಿವರಾಮ್, ವಿಮಲಾಶೇಷಾದ್ರಿ, ಪುಟ ೧೩

೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ IX

೩. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಸಂಪುಟ-೮, ಪುಟ ೮೬೫೭

೪. ಅಮರಕೋಶ, (ಸಂ) ವಿದ್ವಾನ್ ಎನ್.ರಂಗನಾಥಶರ್ಮ, ಪುಟ ೨೭೭

೫. ಅಭಿನವಾಭಿದಾನಂ : ೬೪-೨, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ್ಟ

೬. ಇಂಗ್ಲಿಶ್-ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಕೋಶ: ಡಿ.ಕೆ.ಭಾರದ್ವಾಜ, ಪುಟ ೬೬೪

೭. A Historical Dictionary of Indian food : K.T.Achaya, P. ೨೩೮

೮. ಕಿಟೆಲ್ ನಿಘಂಟು, ಪುಟ ೧೫೮೬ ಹಾಗೂ ೧೫೮೪

೯. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಸಂಪುಟ-೧, ತೃತೀಯ ವಿಂಶತಿ ೧೩೫೭, ಪ್ರ.ಸಂ. ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೩೭

೧೦. ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ, ೮-೮೬, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಶಾಮಾಶಾಸ್ತ್ರೀ

೧೧. ಚನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ ಸಂಪುಟ ೨, ೫೨-೫೧, (ಗದ್ಯಾ) ಎಂ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ

೧೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, (ಅನುಬಂಧ) ಪುಟ ೨೬೮

೧೩. ಚನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ ಸಂಪುಟ ೧, ೫-೬೦, (ಗದ್ಯಾ) ಎಂ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ

೧೪. ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಹಾ.ಮಾ.ನಾಯಕ, ಪುಟ ೧೧೬

೧೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ ೭

೧೬. ಕರ್ಣಾಟಕಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, ವಿ.೩.೩೮, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು, ಮಾಸ್ತಿ, ಪುಟ ೨೫೮

೧೭. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ ೨೬೧, (ಸಂ) ತ.ಸು.ಶಾಮರಾಯ, ನಂಜೇಗೌಡ

೧೮. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಸಂಪುಟ-೮, ಪುಟ ೮೬೬೪

೧೯. ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ, ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೫೧-೫೨

೨೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಮುನ್ನುಡಿ, ಪುಟ ೧-೩

೨೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ Vi-Viii

೨೨. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, ಸಂಪುಟ-೧, ಪುಟ ೧೪೫-೧೪೭

೨೩. ಪಂಪಭಾರತ ೩-೧೨, (ಸಂ) ಎಸ್.ಅನಂತರಂಗಚಾರ್ಯ

೨೪. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ೨-೧೪೫, (ಸಂ) ಮುಳಿಯ ತಿಮ್ಮಪ್ಪಯ್ಯ, ಎಂ.ಕೇಶವಭಟ್ಟ

೨೫. ಅಜಿತ ತೀರ್ಥಂಕರ ಪುರಾಣ ೧೦-೨೭, (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ, ರಾಮೇಗೌಡ

೨೬. ಧರ್ಮಾಮೃತ ೧-೭೫, ಗದ್ಯಾ : ಕೆ.ವೆಂಕಟರಾಮಪ್ಪ

೨೭. South Indian Inscriptions, X-i, ೯೨-೨೫; ೧೦೫೪

೨೮. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೫೨, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೨೯. ನಾಡಪದಗಳು, ೧೬೮-೧೦ (ಸಂ) ಎಲ್.ಗುಂಡಪ್ಪ

೩೦. ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಸಂಪುಟ-೧೦, ಪುಟ ೯೧೯

೩೧. ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಕೋಶ, (ಪ್ರ.ಸಂ) ಎಚ್.ಎಲ್.ನಾಗೇಗೌಡ, ಪುಟ ೪೯೮

೩೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೫, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೩೩. ಕರ್ಣಾಟಕಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ. ಅ. ೧೦-೨೨, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು, ಮಾಸ್ತಿ ವೆಂಕಟೇಶ ಅಯ್ಯಂಗಾರ

೩೪. ಜೈಮಿನಿ ಭಾರತ ೧೦-೨೯, (ಸಂ) ದೇವುಡು ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಬ.ಶಿವಮೂರ್ತಿಶಾಸ್ತ್ರೀ

೩೫. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೫. (ಸಂ) ಡಾ. ವೀರಣ್ಣ ರಾಜೂರ, ಪುಟ ೫೨

೩೬. ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ-೨೦. (ಸಂ) ಡಾ. ಎಚ್.ಎಂ.ಮಹೇಶ್ವರಯ್ಯ, ಪುಟ ೧೨೪

೩೭. ಅದೇ, ಪುಟ ೧೮೧

೩೮. ಸಿದ್ಧರಾಮಚಾರಿತ್ರ ೯-೬೨ (ಗದ್ಯ) ಆರ್.ಎಸ್.ರಾಮರಾವ್, ಪುಟ ೨೫೩

೩೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೮, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೪೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಮುನ್ನುಡಿ, ಪುಟ IV

೪೧. ಅದೇ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ xxxvii

೪೨. ಅದೇ

೪೩. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ ಸಂಪುಟ-೨. ಪುಟ ೨೮೭-೮೮

೪೪. ನಳಚಂಪು ೪೫೩, (ಗದ್ಯ) ಡಾ. ಜಿ.ವರದರಾಜರಾವ್, ಪುಟ ೧೬೦

೪೫. ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ ೧೪-೧೯. (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೪೬. ಭರತೇಶ ವೈಭವ ೨೯ (ಸನ್ಮಾನಸಂಧಿ), (ಸಂ) ಟಿ.ಎಸ್.ಶಾಮರಾವ್

೪೭. ನಳಚಂಪು ೪೫೫, (ಗದ್ಯ) ಡಾ. ಜಿ.ವರದರಾಜರಾವ್, ಪುಟ ೧೬೧

೪೮. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಪೀಠಿಕಾ ಪದ್ಯ-೧. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೪೯. ಲಿಂಗಪುರಾಣ, ಪೀಠಿಕಾಪದ್ಯ-೧. (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೫೦. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪ್ರತ್ರಿಕೆ, ಸಂಚಿಕೆ ೭೫, ಸಂಪುಟ-೧, ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಊಟ-ಉಪಚಾರಗಳು (ಲೇ) ಡಾ. ಕೆ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ, ಯುಗಾದಿ ಸಂಚಿಕೆ ೧೯೯೭, ಪುಟ ೧೦

೫೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ ix

೫೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಮುನ್ನುಡಿ, ಪುಟ ೪-೫

೫೩. ಅದೇ

೫೪. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್ .ಎನ್ .ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ xi

೫೫. ಅದೇ, ಪುಟ Xii

೫೬. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧, (ಸಂ) ಎಚ್ .ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೫೭. ಅದೇ, ಪೀಠಿಕಾಪದ್ಯ-೨೪

೫೮. ಅದೇ, ೮-೨೨

೫೯. ಅದೇ, ೮-೧೯

೬೦. ಅದೇ, ೮-೧೫

೬೧. ಅದೇ, ೮-೧೬

೬೨. ಅದೇ, ೮-೨೩

೬೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ, ಶ್ಲೋಕ ೩೪, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೧೩

೬೪. ವೈದ್ಯಕೀಯ ನಂಬಿಕೆಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ (ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹ), (ಸಂ) ರಾಮಲಿಂಗಯ್ಯ (ಲೇ) ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ತಿಂದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದೆ? ಪುಟ ೭೮

೬೫. ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ. ಡಾ. ವಿ.ರಂಗಸ್ವಾಮಿ, ಪುಟ ೪೦೨

೬೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ xivii

೬೭. ಅದೇ, ಪೀಠಿಕಾಪದ್ಯ-೩

೬೮. ಅದೇ, ಪೀಠಿಕಾಪದ್ಯ-೪

೬೯. ಅದೇ, ೭

೭೦. ಅದೇ, ೧

೭೧. ಅದೇ, ೨

೭೨. ಅದೇ, ೬

೭೩. ಅದೇ, ೫

೭೪. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೨೭೨-೭೩

೭೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪೀಠಿಕೆ-೨, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೭೬. ಅದೇ, ೩-೨೩, ಪುಟ ೧೧೮

೭೭. ಅದೇ, ಪೀಠಿಕೆ-೭

೭೮. ಅದೇ, ೮

೭೯. ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ, ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಪುಟ ೨೭೨

೮೦. ಮೂರನೆ ಮಂಗರಸ ಮತ್ತು ಅವನ ಕೃತಿಗಳು, ಡಾ. ಸುಧಾ ಮನ್ನೂರ, ಪುಟ ೧೬೦

೮೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ XXXI-XXXV

೮೨. ಅಭಿನವಾಭಿಧಾನಂ, ಭೋಜನಾವರ್ಗ-೬೪, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ್ಟ

೮೩. ಆದಿಪುರಾಣ ೬-೭೭ ವ (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಕೆ.ಕುಂದಣಗಾರ

೮೪. ಶಾಂತಿಪುರಾಣ ೭-೯೨ (ಸಂ) ಹಂಪಾ ನಾಗರಾಜಯ್ಯ

೮೫. ಗದಾಯುದ್ಧ ೭-೩೮ (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಪಿ.ಸುಬ್ರಾಯಭಟ್ಟ,

೮೬. ಅದೇ, ೪-೪೫

೮೭. ಪದ್ಮರಾಜಪುರಾಣ ೬-೧೬ (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಸಿ.ಹಿರೇಮಠ

೮೮. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ, (ಸಂ) ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೧೨೨

೮೯. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೩

೯೦. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೧೯

೯೧. ಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿ ೫೯-೩೪, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಸಿ.ಹಿರೇಮಠ

೯೨. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ (ಸಂ) ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೧೨೨

೯೩. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೧೮

೯೪. ಸಿದ್ಧರಾಮಚರಿತೆ ೮-೮೫, (ಗದ್ಯಾ) ಆರ್.ಎಸ್.ರಾಮರಾವ್

೯೫. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪತ್ರಿಕೆ, ಸಂಚಿಕೆ-೭೫, ಸಂಪುಟ-೧. [illegible]ಗಾದಿ ಸಂಚಿಕೆ-೧೯೯೭, ಪುಟ ೧೭-೧೮

೯೬. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪು[illegible] XX

೯೭. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೮೯

೯೮. ಸಂಕೀರ್ಣ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೫, (ಸಂ) ಡಾ. ವೀರಣ್ಣ ರಾಜೂರ, ಪುಟ ೨೧೧

❖❖

೪

ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಮತ್ತು ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ

೪

ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಮತ್ತು ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ

ಕನ್ನಡ "ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ"ದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾದ ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಚರ್ಚಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದು, ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಮಂಗರಸ ಆದಿಯಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿತವಾದ ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು

i. ಪಿಷ್ಟಪಾಕ ii. ಸಿಹಿಪಾಕ iii. ಖಾದ್ಯಪಾಕ iv. ಓಗರಪಾಕ v. ಶಾಕಪಾಕ vi. ಪಾನಕಪಾಕ

I. ಪಿಷ್ಟಪಾಕ

'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ' ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಪಾಕ. 'ಪಿಷ್ಟ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಅರ್ಥಕೋಶದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪುಡಿ, ಧಾನ್ಯಗಳ ನಯವಾದ ಪುಡಿ ಎಂದರ್ಥವಿದೆ. 'ಪಿಟ್ಟದು ಪಿಷ್ಟಂ ಚೂರ್ಣಿತಂ' ಎಂದು 'ವಸ್ತುಕೋಶ' (೬೫-೨೧)ದಲ್ಲಿ, ಪಿಷ್ಟ > ಹಿಟ್ಟು ಎಂದು ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ (೨೭೮ ಪ್ರಯೋಗ) ದಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾಗಿದೆ. ವಚನ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ "ಹಿಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿಯಂಥ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಸತ್ವಾಂಶ"(ಪು. ೩೩೬) ಎಂದಿದೆ. ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ಅಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳ ಪುಡಿಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಅಡಿಗೆಗೆ 'ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡಿಗೆ' ಅಥವಾ 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ' ಎಂದು ಸಾಮಾನ್ಯರ್ಥದಲ್ಲಿ ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆ, ದೋಸೆ, ಇಡ್ಡಲಿ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಎರೆಯಪ್ಪ, ಲಡ್ಡುಗೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಪಿಷ್ಟ, ಪಿಟ್ಟ, ಪಿಟ್ಟಂ, ಪಿಟ್ಟು, ಹಿಟ್ಟು ಮುಂತಾದ ಪದಪ್ರಯೋಗಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ "ಎನ್ನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಸೊಲ್ಲಗೆ ಅಕ್ಕಿಯಿರ್ದಪುದದರಿಂದಂ ಪದಿನೆಂಟು ತೆರದ ಪಕ್ವಾನ್ನಮಂ ಮಾಡಿ ಯಥೇಷ್ಟ ಭೋಜನಮನಿಕ್ಕಲುಂಬೆನೆಂದೊಡಾ ಅಕ್ಕಿಯಂ ತರಿಸಿ ಪಿಟ್ಟುಗುಟ್ಟಿ..... ಪದಿನೆಂಟು ತೆರದ ಪಕ್ವಾನ್ನಮಂ ಮಾಡಿ"[೧] ಎಂದು ದೇವಚಂದ್ರನ 'ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ'ದಲ್ಲಿ, "ಅಂತು

ಧರ್ಮತೀರ್ಥ ಪ್ರವರ್ಧನಂಗೆ ಸುಗಂಧಶುಷ್ಮಚೂರ್ಣ ಪಿಷ್ಟದಿನುದ್ವರ್ತನವಿಧಿಯಂ ನಿರ್ವತ್ರಿಸಿ’’[೫] ಎಂದು ರನ್ನನ ‘ಅಜಿತಪುರಾಣ’ದಲ್ಲಿ ‘‘ಪಿಟ್ಟೆಂಬ ಪೆಸರ್ ಕಳವೆಯ ಪಿಟ್ಟೆಂಗಂ ಭೂತಳಾಗ್ರದೊಳ್ಪಾವಿಸಿ ಬೆಳ್‌ವಿಟ್ಟೆಂಗಮಕ್ಕುಂ’’[೬] ಎಂದು ನಯಸೇನನ ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿ, ‘‘ಬಣ್ಣಿಸಿ ಸಂಪಾಕ ಮಾಡಿದ ಪಿಟ್ಟುಪಾಯಸಂ’’[೭] ಎಂದು ಮಂಗರಸನ ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವ ಕೌಮುಧಿಯಲ್ಲೂ, ಅಲ್ಲದೆ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ‘ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಡುಬು’ ಎಂದೂ, ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆಯಲ್ಲಿ ‘ಹಲವು ರೀತಿಯ ಹಿಟ್ಟನಡಿಗೆ’ ಎಂದೂ, ವಿರಕ್ತ ತೋಂಟದಾರ್ಯರ ‘ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರ ಪುರಾಣ’ದಲ್ಲಿ ‘ಹಲವು ವಿಧದೋಗರಂ ಪಲತೆರದ ಹಿಟ್ಟುಳಗೆ’ ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಿತವಾದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ತೆಗೆದದ್ದು ಪಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಡುಬು ಮುಂತಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಅಡಿಗೆಗಳು ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

‘‘ ‘ಶ್ರೀ ಸೋಮನಾಥ ದೇವರ ನನ್ದಾದೀವಿಗೆಗೆ ಮಾರೋಜ ತನ್ನ ಅಕ್ಕಸಾಲಿಕೆಯ ಹಿಟ್ಟಿನ ಭೂಮಿಯ ಒಳಗೆ ಕುನ್ದೂರ ದಾರಿಯ ಮೂಡಣ ಕೆಯ್ಯ ದತ್ತಿಯಾಗಿ ಬಿಟ್ಟ’ ಎಂದು ಕಡೂರು ಶಾಸನದಲ್ಲಿ (ಎಕ VI, ಕಡೂರು ೧೦೭-೧೨೩); ‘ನೇಮಗೌಡನುಂ ಅರುವತ್ತೊಕ್ಕಲು ಹನ್ನೆರಡು ಹಿಟ್ಟು ಸಹಿತ ಪೂಜಾರಿ ನಾಗಯ್ಯನ ಕರೆದು..... ಕೊಟ್ಟರು’ (ಸೌಇಇ I-II, ೯೬-೪; ಸು. ೧೮೯೩)’’[೮] ಎಂದು ಶಾಸನೋಕ್ತ ಪದಪ್ರಯೋಗ ಪ್ರಾಯಶ: ಅಯಮಾನ್ಯವಿಟ್ಟು, ಹುಗಿನಿಧಿ, ನಿಕ್ಷೇಪ, ಜಲ, ಪಾಶಾಣ, ಅಕ್ಷಣೆ ಆಗಮಿ, ಸಿದ್ಧ-ಸಾಧ್ಯಗಳೆಂಬ ಅಷ್ಟಭೋಗಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ಉಪಜೀವನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಾಮಾಗ್ರಿಯಾಗಿ ಇದು ಬಳಕೆಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ದೇವಸ್ಥಾನ, ಪುರನಿರ್ಮಾಣದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸರ್ವಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದಾನ ಬಿಟ್ಟಿರುವುದರಿಂದ ದಾನ ದತ್ತಿರೂಪದ ಮೌಲ್ಯ ಅಥವಾ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೂ ಪ್ರಾಚೀನರು ನೀಡಿದ್ದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ಶಾಸನೋಕ್ತ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ‘ಪುರವನು ಕಟ್ಟಿಸಿ ದೇವರ ಹಿಟ್ಟು ಹುಗ್ಗೆ ತೆರಿಗೆನು ಬಿಟ್ಟು’ ಎಂದು ೧೫೪೪ರ ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ (ಎಕ VI, ೪೯-೧೪), ‘ಬಿರಾಡ ಹಿಟ್ಟು ಹುಗ್ಗಿ ಬೀಜವರಿ ಇವೆಲ್ಲವನು..... ಸರ್ವ್ವಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಶಾಸನವನು ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯನು ಮಾಡಿದರು’ ಎಂದು ೧೫೬೩ರ ಹಾಸನ ಶಾಸನ (ಎಕ V, ೨-೨೯)ನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಜನಪದರಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುವ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಆಹಾರ, ಉಣಿಸು, ಊಟ ಎಂದಲ್ಲದೆ, ‘ಹಿಟ್ಟು’ ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ‘ಹಿಟ್ಟಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಜುಟ್ಟಿಗೆ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಹೂ’ ಎಂಬ ಕನ್ನಡ ಗಾದೆ ಹಾಗೂ ‘ಮನುಷ್ಯರೆಲ್ಲ ಒಂದೇ ಹಿಟ್ಟುಗೂಳಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಬೊಂಬೆಗಳು’ ಎಂಬ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಗಾದೆ ಮೇಲಿನ ಮಾತಿಗೆ ಪುಷ್ಠಿ ನೀಡಬಲ್ಲದು. ‘ಎಷ್ಟು ಗಳಿಸಿಟ್ಟೊಡಂ ನಿನಗೆ ದಕ್ಕುವುದೆಷ್ಟು? ಮುಷ್ಟಿ ಪಿಷ್ಟವು ತಾನೇ?’, ‘ಹಿಟ್ಟಿಗಗಲಿದ ಬಾಯಿ ಬಟ್ಟೆಗೊಡ್ಡಿದ ಕೈಯಿ ಇಷ್ಟೆ ನಮ್ಮೆಲ್ಲ ಕಥೆ’ ಎಂದು ಹೇಳಿದ ಡಿ.ವಿ.ಗುಂಡಪ್ಪನವರ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ‘ಹಿಟ್ಟು’ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಎಂಬರ್ಥದ ವಿಶಾಲತೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ, ಮನುಷ್ಯನ ಉಪಜೀವನದ ಅಗತ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಜನಪದರಲ್ಲಿ 'ಹಿಟ್ಟು' ಪದ 'ಆಹಾರ' ಎಂಬ ವಿಶಾಲಾರ್ಥವನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಕ್ರಮೇಣ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹಿಟ್ಟು, ಎಂಬ ಸಂಕುಚಿತಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೊಂಡಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಗಳಲ್ಲೂ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು, ಜೋಳದಹಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಸಂಕುಚಿತಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಮಂಗರಸನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಕೃತಿಯ ಆರಂಭದ ಅಧ್ಯಾಯವನ್ನು 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ' ಎಂದು ಕರೆದು 'ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡಿಗೆ' ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಅಧ್ಯಾಯವನ್ನೇ ಮೀಸಲಿರಿಸಿರುವುದು ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡಿಗೆಯ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ, 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ'ಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯಾದ ಅಡಿಗೆ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ ಅಡಿಗೆಗಳ ವಿಧಾನವನ್ನು ೭೭ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ, ಸುಮಾರು ೬೫ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ರೊಟ್ಟಿಗಳು, ಮಂಡಗೆ, ಗಾರಿಗೆ, ದೋಸೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಕಡುಬು, ವಡೆ, ಫೇಣಿ, ಕರಜೀಕಾಯಿ, ಹೂರಿಗೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ-ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಕೆಲವು ಖಾದ್ಯ ತಿನಿಸುಗಳು ಸೇರಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಕವಿ ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನು 'ಪಿಷ್ಟಪದಾರ್ಥ'ಗಳೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿರುವುದು ಸೋಜಿಗವೆನಿಸಿದರೂ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೂ ಬಳಸಿರುವ ಮೂಲಧಾತು ಇಲ್ಲವೇ ಸಾಮಾಗ್ರಿ 'ಹಿಟ್ಟು' ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ನಾವಿಂದು ರಸಾನುಭವದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೋ, ಆಹಾರದ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿಯೋ ಅಥವಾ ಆಯಾ ಸಾಮಾಗ್ರಿಯ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನನುಲಕ್ಷಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ವರ್ಗೀಕರಿಸುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಅಡಿಗೆಗಳ ಮೂಲಧಾತು ಮಾತ್ರ ಹಿಟ್ಟು, ನಂತರ ಬಳಸುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿ ಸಿಹಿಯೋ ಮತ್ತೇನೋ ಆಗಿರಬಹುದು. ಆದರೆ ಮೂಲ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ' ಎಂಬುದರಡಿಯಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಿರುವುದನ್ನು, ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಕವಿ ಮಾಡಿರುವ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ವಿಮರ್ಶೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ತಾನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅಡಿಗೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಜನಪದರ ಕೆಲವು ಅಡುಗೆಗಳ ಅನುಕರಣೆ, ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಅಡಿಗೆ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸಮೀಕರಿಸಿ ಹೇಳಿರುವುದು 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ' ಅಧ್ಯಾಯದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವಾಗಿದೆ. ಮತ್ತೊಂದು ಅಂಶವನ್ನು ನಾವಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸುವುದಾದರೆ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ, ಇತರೆ ಯಾವ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ', 'ಪಾನಕಪಾಕ', 'ಓಗರಪಾಕ' ಮುಂತಾಗಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳಿಲ್ಲ.

'ಪಿಷ್ಟಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ'ದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕವಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡುಗೆಗೆ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಬೇಕಾದ 'ಸೊಜ್ಜಿಗೆ' ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಗಟ್ಟಿ ಗೋಧುವೆಯ ನಾಲ್ಪಳ್ಳವ ನನೆಹಿ ಕುಮ್ಮಿ
ಹೊಟ್ಟು ಹಾರುವ ತೆರದಿ ಕೇರಿ ಬಿಸಿಲೊಳಗೊಣಗ
ಲಿಟ್ಟೊಂದುಬಳ್ಳಮಪ್ಪನ್ನೆವರ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇರಿಕ್ಕಿ ಗಟ್ಟಿಗೆಯ್ದು

ಪಿಟ್ಟೆಯಂ ತೆಗೆದು ತರಿಮಳಲು ರವೆಯದ ವಜ್ರ
ಬಟ್ಟಮುತ್ತಿನ ಪರಳು ನುಚ್ಚಕ್ಕಿಯಂದದಿಂ
ಕಟ್ಟಾಣಿಯಪ್ಪ ತರುಣಿಯರು ಸೊಜ್ಜಗೆದೆಗೆದು ಕಜ್ಜಾಯಮಂ ಮಾಳ್ಪುದು"[೬]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಯಂತ್ರಗಳ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿಲ್ಲದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಯ ಸೊಜ್ಜಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆ ಪ್ರಸ್ತುತ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಹೊರತಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ ಇಲ್ಲಿನ ಧಾನ್ಯದ ಪ್ರಮಾಣ, ಕುಮ್ಮುವುದು, ಕೇರುವುದು, ಒಣಗಿಸುವುದು ಪ್ರತಿಯೊಂದರಲ್ಲಿಯೂ ಕವಿಗಿರುವ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಪೇಣಿ, ಕಜ್ಜಾಯ ಮುಂತಾದವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ' ಎಂದಾಕ್ಷಣ ನಮ್ಮ ಗಮನಕ್ಕೆ ಬರುವುದು ರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆ, ಚಪಾತಿ, ಪೂರಿ, ಥಾಲಿಪಿಟ್ಟು, ಜುಣಕ ಅಥವಾ ಹಿಟ್ಟಿನಪಲ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಡಿಗೆ ಉಪಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಇವಾವೂ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಸಿಹಿ-ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ ರೊಟ್ಟಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ೯ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ರೋಟಿ, ರೋಟಿಕಾ ಎಂದೂ, ದ್ರಾವಿಡ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ, ರೊಟ್ಟೆ, ರೊಟ್ಟಿಯಾ ಮುಂತಾದ ಹಲವು ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ಪಿಷ್ಟಪಾಕ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕವಾದುದು. ರೊಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಶಬ್ದಕೋಶವೊಂದು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತದೆ. "The generic Indian name for baked, grilled or roasted products mostly based on wheat flour, but also applied, to such products derived from rice, jowar, bajra, maize and so on. The word 'Roti' resembles the word katorti mentioned in the medievel Ramcharitamanas (A.D. ೧೬೦೦) of Tulsidas, While the sixteenth century Bhavaprakasa, a medical text written by Bharatamishra has the Sanskitized rotika So the word roti may only be of recent Colloquial origin"[೭] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಜೋಳ, ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮೊದಲಾದ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ, ಬೇಯಿಸಿ ಹಂಚು ಅಥವಾ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ನೇರ ಸುಟ್ಟು ತಯಾರಿಸುವ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಭಾರತೀಯ ಹೆಸರು ರೊಟ್ಟಿ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೬೦೦ರಲ್ಲಿ ತುಲಸೀದಾಸರು ರಚಿಸಿದ 'ರಾಮಚರಿತ ಮಾನಸ'ದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾದ 'ಕಟೋರ್ಟಿ' ಪದ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ೧೬ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಭರತಮಿಶ್ರನ 'ಭಾವ ಪ್ರಕಾಶ'ವು ಸಂಸ್ಕೃತದ 'ರೋಟಿಕ' ಪದ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ರೊಟ್ಟಿಯು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರೂಢಿಗೆ ಬಂದ ಹೆಸರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು ಎಂದು ಶಬ್ದಕೋಶ ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದ್ದರೂ ರೊಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಾಚೀನತೆ ಇನ್ನೂ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವೇ ನಿದರ್ಶನ.

ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ "ರಾಗಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಜೋಳ ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಮುಂತಾದವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ತಟ್ಟಿ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ತಿಂಡಿ"[೮] 'ರೊಟ್ಟಿ' ಅಥವಾ 'ರೋಟು' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಹಲವು ಧಾನ್ಯಗಳ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಬಳಸಿ ಮಾಡುವ

ಖಾದ್ಯವೆಂಬಂತೆ ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಮತ್ತೊಂದು ವಿಷಯ ಗಮನಿಸಬೇಕೆಂದರೆ ರೋಟಿ, ರೊಟ್ಟಿ ಕೇವಲ ಭಾರತದೇಶಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾದುದಲ್ಲ. "ಈಜಿಪ್ಟ್, ನ್ಯೂಯಾರ್ಕ್ ಮೊದಲಾದ ಇತರ ದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ರೊಟ್ಟಿಯ ವೈವಿಧ್ಯ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೂ ಇತ್ತು ಎಂಬ ವಿಚಾರ ಅಲ್ಲಿನ ಸಂಗ್ರಹಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟಿರುವ ರೊಟ್ಟಿಗಳಿಂದ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ"[೯] ಎಂದು ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿರುವುದು ರೊಟ್ಟಿಯ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯುತ್ತದೆ.

ಮಂಗರಸ ೯ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ರೊಟ್ಟಿಯ ಬಗೆಗಳು ಇಂತಿವೆ. ಚುಚ್ಚುರೊಟ್ಟಿ, ಮುಚ್ಚುಳ ರೊಟ್ಟಿ, ಸವಡು ರೊಟ್ಟಿ, ಅಮೃತಪಿಂಡರೊಟ್ಟಿ, ಭೋಜನಾಧಿಕ ರೊಟ್ಟಿ, ಜಿಹ್ವಾಮೃತ ರೊಟ್ಟಿ, ಅಂಗಾರಸಿತಕ ರೊಟ್ಟಿ, ಸಿತಕ ರೊಟ್ಟಿ, ಕಿವುಚು ರೊಟ್ಟಿ ಹಾಗೂ ಉಮರು ರೊಟ್ಟಿ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು.

> "......ಸಲಗೆಯಿಂ ಚುಚ್ಚಿ ತಿಳಿದುಪ್ಪಮಂ
> ಬಿಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯುಮಂ ತಳಿದು ತೆಗೆದೊಡೆ ಚುಚ್ಚು
> ರೊಟ್ಟಿಯೆಂಬೊಳ್ಪೆಸರವಡೆದು ಸಗ್ಗಿಗರೂಟಕೆಣೆಯಾಗಿ ಸವಿದೋರ್ಪುದು"[೧೦]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಕಣಿಕದಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ, ಗಟ್ಟಿಹಾಲು ಹಾಕಿ ನಾದಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ, ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದನ್ನಿರಿಸಿ ಸಲಾಕೆಯಲ್ಲಿ ಚುಚ್ಚಿ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಕರ್ಪೂರ ಮಿಶ್ರಿತ ಮಾಡಿ ತಯಾರಿಸುವುದು 'ಚುಚ್ಚುರೊಟ್ಟಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಅನ್ವರ್ಥವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಗಟ್ಟಿಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ಮೆತ್ತಗಾದಾಗ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒತ್ತಿ ಬಟ್ಟಲ ನಡುವೆಯಿರಿಸಿ ಎರಡಂಚುಗಳ ಮುರಿದು,

> "ಹೊತ್ತದಂದದೊಳು ಕೆಂಡದೊಳಿರಿಸಿ ಮೊರದಿಂದ
> ಮತ್ತದಂ ಬೀಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಾರಿ
> ಸುತ್ತ ತಿಳಿದುಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆಯ ಕಲಸೆ ಮುಚ್ಚುಳ ರೊಟ್ಟಿವೆಸರಂ ಪಡೆದುದು"[೧೧]

ಎಂದು ಬಟ್ಟಲನಡುವೆಯಿರಿಸುವುದು, ಅಂಚುಗಳ ಮುರಿಯುವುದು, ಬೆರಣಿಯ ಕೆಂಡದಿಂದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಮುಚ್ಚುವುದು ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು 'ಮುಚ್ಚುಳರೊಟ್ಟಿ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

'ಸವಡುರೊಟ್ಟಿ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನಕೆನೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಣಿಕವನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಬಟ್ಟಲಮಾಡಿ ಹಪ್ಪಳದ ಹಾಗೆ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ರೊಟ್ಟಿಯ ಎರಡೂ ಮೈಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಹಪ್ಪಳಗಳನ್ನು ಒಂದರಮೇಲೊಂದಿರಿಸಿ ಓಟ್ಟಿನ ಬಟ್ಟಲನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಬೇಕು. "ಪಿಟ್ಟೆಯನು ತೆಗೆದವಕೆ ಸಕ್ಕರೆದುಪ್ಪಮಿಕ್ಕಲವು ತಾಂ ಸವಡುರೊಟ್ಟಿವೆಸರಂ ಪಡೆದವು"[೧೨] ಎಂದಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ 'ನನೆದ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಹೊಸಬೆಣ್ಣೆ, ಸಿಹಿಮೊಸರು, ಕೆನೆಹಾಲು, ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿದ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪ ತಳಿದರೆ ಅಮೃತಪಿಂಡರೊಟ್ಟಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ

೧-೧೩) ಎಂದೂ, ತಿಳಿದುಪ್ಪ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಕೆನೆಹಾಲುಗಳೊಂದಿಗೆ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನರಸ ಹಾಕಿ ಮಂಡಿಗೆಯ ಚೂರ್ಣದೊಂದಿಗೆ ಕಣಕದೊಳಗೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆಯಿಟ್ಟರೆ 'ಭೋಜನಾಧಿಕ ರೊಟ್ಟಿ.' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೧೪) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ರೊಟ್ಟಿ ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವ ಕಡೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಕಿವುಚುರೊಟ್ಟಿ' ಹಾಗೂ 'ಉದುರುರೊಟ್ಟಿ'ಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ತನಿವಾಲಿನೊಳಗೆ ಭಾವನೆಗೆಯ್ದು ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ
ನಿನಿಸು ಕೆನೆವೆರಸಿ ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿ ಮತ್ತೆ ಕಿವು
ಚನುಗೆಯ್ದು ಹಂಚಿನೊಳು ನಸು ತುಪ್ಪವೆರೆದು ಬೇಯಿಸಲದುವೆ ಕಿವುಚುರೊಟ್ಟಿ
ನನೆದ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ ಸಲೆ ಕುಟ್ಟಿ ಮತ್ತದರ ಸರಿ
ಕೆನೆಯನಿಕ್ಕಿನಿಸು ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿದಾ ರೊಟ್ಟಿ
ಯನು ಮುಚ್ಚುಳೊಳಗಿಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಲು ತಾನುದುರು ರೊಟ್ಟಿವೆಸರಂ ಪಡೆದುದು"[೧೬]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ನನೆಯಿಕ್ಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹಾಲಿನಕೆನೆ, ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಿವುಚಿ ಹದಮಾಡಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪಬಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುವುದು 'ಕಿವುಚುರೊಟ್ಟಿ' ಎಂದು, ಅದೇ ರೀತಿ ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನನೆಸಿ ಕಲಸಿದ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಲಿನಕೆನೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ಕಿವುಚಿ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ 'ಉದುರುರೊಟ್ಟಿ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಸಿಹಿ ಬೆರಸದೆ ತಯಾರಿಸಿರುವುದು ಈ ಎರಡು ರೊಟ್ಟಿಗಳ ವಿಶೇಷತೆಯಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಕಿವುಚುರೊಟ್ಟಿ' ಜನಪದರು 'ಮಾದಲಿ'ಯನ್ನು ಕಿವುಚಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹೋಲುವಂತಿದ್ದರೆ, 'ಸಿತಕರೊಟ್ಟಿ' ಎಂಬುದು ಇಂದು ತಯಾರಿಸುವ ಅಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಗೋಧಿಯ ಕಡುಬನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದಂತಿದೆ. 'ಗೋಧಿರವೆಗೆ ಹಾಲು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ, ನಾದಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಾಸಲಿಟ್ಟು, ಅದಕ್ಕೆ ಬಿಳಿಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಂಡೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಬೆಂದನಂತರ ತೆಗೆದು ಕೆನೆಮೊಸರು, ಬೆಣ್ಣೆಸವರಿ ಹಂಚಿನೊಳು ಬೇಯಿಸಿದರೆ 'ಸಿತಕರೊಟ್ಟಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೧೭) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಸಿಹಿರಹಿತವಾದ ಮತ್ತೆರಡು 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕ'ಗಳನ್ನು ಕವಿ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅವು 'ಹಾಲಂಗರವಳಿಗೆ' ಹಾಗೂ 'ನೀರ್ವತ್ತಿಗೆ' ಹಾಲಂಗರವಳಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಇಂದಿನ 'ಕುಚ್ಚಕಡುಬ'ನ್ನು, 'ನೀರ್ವತ್ತಿಗೆ' ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಕಡುಬನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಸಿಹಿ-ಸಿಹಿರಹಿತ ಇಷ್ಟೊಂದು ನಮೂನೆಯ ರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ, ಇತರ ಪಿಷ್ಟಪಾಕಗಳ ವಿವರಣೆ, ಅವುಗಳಿಗೆ ನೀಡಿರುವ ಹೆಸರುಗಳು, ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಜನವರ್ಗವನ್ನು ಮಂಗರಸನನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಬೇರಾವ ಕವಿಗಳು ಹೇಳಿಲ್ಲ.

ಈ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಟದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಕರ್ಪೂರ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಖರ್ಜೂರ, ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಬೆರಸಿದ ರೊಟ್ಟಿಗಳು, ಹಾಲಂಗರವಳಿಗೆ, ಸೀವರ್ತ್ತಿಗೆ, ಪಿಂಡಘೃತಪೂರ, ಖಂಡಘೃತಪೂರ ಪಾಕಗಳು, 'ಸಗ್ಗಿಗರೂಟಕೆಣೆಯಾಗಿ ಸವಿದೋರ್ಪುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೧೦); 'ಚತುರಜನಕುಣಲೀವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೧೩); 'ನೃಪರೂಟಕೊಲಿದೀವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೧೬); 'ಭೋಗಿಜನಕೊಲಿದೀವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೧) ಮುಂತಾಗಿ ಕವಿ ಉದ್ಗರಿಸುವಲ್ಲಿ, ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಪಿಷ್ಟ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಬಡವ-ಬಲ್ಲಿದರು ಅವರವರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬ ಸೂಚನೆಯನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ 'ರೊಟ್ಟಿ'ಯನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಖಂಡಲಡ್ಡುಗೆ' ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಳುವಾಗ 'ಒಳ್ಳೆಯ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಂ ಮಿದಿದು ಮಾಡಿದ ರೊಟ್ಟಿಗಳಂ ಅರೆದು ಚೂರ್ಣ ಮಾಡಿ..... ಖಂಡಲಡ್ಡುಗೆಗಳೆನಿಸಿಕೊಟ್ಟವು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೪) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ರೊಟ್ಟಿ' ಪದಪ್ರಯೋಗ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, 'ಜವೆಗೋಧಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ, ಲವಂಗ, ಪತ್ರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಅರೆದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ತಿಂದರೆ ಅದು ಸತ್ತ್ವಕಾರಿಯೆಂಬುದು ಕವಿಯ ಅಭಿಮತ. 'ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್'ನ ಅಂಶವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವ ಈ ಪಿಷ್ಟಪದಾರ್ಥ ಅಧಿಕಶಕ್ತಿ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಶಕ್ತಿಯುತ ಆಹಾರ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನರಿಗಿತ್ತೆಂಬುದು ಈ ಮೂಲಕ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 'ಜ್ವಾಳ ತಿಂದವನು ತೋಳದಂತಾಗುವನು', 'ರಾಗಿ ತಿಂದವನು ನಿರೋಗಿ' ಎಂಬ ಸರ್ವಜ್ಞನ ನುಡಿಯಲ್ಲೂ ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಪಿಷ್ಟಪದಾರ್ಥ'ಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. 'ಜೋಳದ ಪಿಟ್ಟಂ ನೀರಂಬಲಿಯಂ' ಎಂದು 'ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ' (೮-೫)ದಲ್ಲಿ; 'ಕೆಂಡದ ರೊಟ್ಟಿ ಸಕ್ಕರೆ ತಿಳಿದುಪ್ಪ'ಎಂದು ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ (೬-೮೨)ದಲ್ಲಿ; 'ಚಂದನಂಗಳ ಪುಳ್ಳಿಯಿಂದಡುವಂತೆ ಜೋಳನಕೂಳನಾನಂದದಿಂ ಕಡಿದೊಟ್ಟಿ'ಎಂದು ಧರ್ಮಾಮೃತ (೫-೧೪೫)ದಲ್ಲಿ, 'ಜೋಳದ ಭಕರಿ', 'ಜೋಳದ್ಹಿಟ್ಟಿನ ಭಕ್ಕರಿ' ಎಂದು ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, 'ಸಾಲಸವಿಯ ರೊಟ್ಟಿಗಳ ನೀಲಕುಂತಳೆಯರು ನಗುತಾಗ ನರಸಭೂಪಲನಿಗೆಡೆ ಮಾಡಿದರು' ಎಂದು ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ (೮-೮೯)ದಲ್ಲಿ, 'ರೊಟ್ಟಿ ಕಜ್ಜಾಯ ಹಣ್ಣುಕಾಯ್ಗಳ ಕೊಡಿಸಿ ನಮಗೆನಲು' ಎಂದು ಷಟ್‌ಸ್ಥಲಶಿವಾಯಣ (೧೩-೫೩)ದಲ್ಲಿ, 'ಖಂಡೆರಾಯನ ಮಾಡಿ ಕೆಂಡದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಗುಂಡಿಗೆ ತುಪ್ಪವನರ್ಪಿಸುವೆ' 'ಎಣ್ಣೆ ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಸಜ್ಜೆಯ ರೊಟ್ಟಿ ವಹವ್ವಾರೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಣರೊಟ್ಟಿಗೆ ತಂದಾನೋ ಕಾಯಿ' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ರೊಟ್ಟಿ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪರಿಕರಗಳನ್ನಲ್ಲದೆ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವ ರೊಟ್ಟಿ-ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಗ್ಗೆ ಹಾಗೂ ಜನಪ್ರಿಯ ಕೆಂಡದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ರೊಟ್ಟಿಯಿಲ್ಲದ

ಊಟ ಚಂದನವ ಕುಟ್ಟಿ ಕುಡಿದಂತೆ' ಎಂಬ ಸರ್ವಜ್ಞನ ಮಾತು ರೊಟ್ಟಿಯ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ.

ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಪರಂಪರೆ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯನ ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ ಕಾವ್ಯದಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

"ಕೊಟ್ವಾಣಿಗರು ಕಮ್ಮಾರರು ಬಹುಬಗೆ
ರೊಟ್ಟಿ ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪಗಳ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳನು ಮಾರುವ ಬೇಹಾರಿಗ
ಳಿಟ್ಟಣೆಸುತಲೈದಿದರು"[೧೪] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಇತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗಿಂತ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ಭರಾಟೆ ಹೆಚ್ಚು. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಜೋಳದರೊಟ್ಟಿ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ರಾಗಿರೊಟ್ಟಿ, ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಆದರೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ 'ರೊಟ್ಟಿ' ಉಲ್ಲೇಖ ಕಡಿಮೆಯೆಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ, ಅವು ಇಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವಂಥ ರೊಟ್ಟಿಯಾಗಿರದೆ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು, ಬೆಣ್ಣೆ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟವು. ಜನಪದರ ಹಿಟ್ಟಿನಪಲ್ಯ, ಹಿಟ್ಟಿನಸಾರು, ವಿವಿಧ ಚಟ್ನಿಪುಡಿಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಜನಪದರು ಹಾಡು-ಒಡಪುಗಳಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಸಿದ್ದಾರೆ.

"ಕಟಗಲು ರೊಟ್ಟಿವೆ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ ಕಟಿಗೊಂಡು
ಹೋಗಂದ್ರ ಸೆಟಗೊಂಡು ಹೊಕ್ಕಾನ"[೧೫]

"ಕುಟ್ಟೋದು ಕುಸುಮಾಲಿ ಬೀಸೋದು ವೈಮಾಲಿ
ರೊಟ್ಟಿ ಸುಡೋದು ಸೆಬಿಬಾಳ | ಸರ್ವಕ್ಕ ಇವು
ಮೂರು ಬಿಟ್ಟು ಕೆಲಸಿಲ್ಲ"[೧೬]

ಅಂದರೆ ಕುಟ್ಟುವುದು, ಬೀಸುವುದರೊಂದಿಗೆ 'ರೊಟ್ಟಿಸುಡೋದು' ಗರತಿಯರ ಪ್ರಮುಖ ಕೆಲಸಗಳಾಗಿದ್ದವೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಹೋಳಿಗೆ, ಬಿಳಿಹೋಳಿಗೆ, ಮಂಡಿಗೆ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಮೂಲತಃ ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಡಿಗೆಗಳಾಗಿವೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಹಾಗೂ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ನಮೂನಮೂನೆಯ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ "ಶುಭ್ರವಾದ ಗೋಧಿಯ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಹಿಟ್ಟುಮಾಡಿ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದು ನುಣ್ಣಗಿರುವ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಮತ್ತು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಕಣಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕೊಣಮಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನಾದಬೇಕು ನಂತರ ಮೃದುವಾದ ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಂಡಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಕಾಯ್ದ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಕಪ್ಪಾಗದ ಹಾಗೆ

ತೆಗೆಯಬೇಕು"[೧೭] ಇದು ಮಂಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಇದೇ ಹಿಟ್ಟಿನ ಗೋಲುಗಳನ್ನು ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿ ಸುಡುವುದು 'ಹೋಳಿಗೆ' ಎಂದು ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

'ರಾಗಿ ಅಥವಾ ಧಾನ್ಯದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಸಂಕಟಿ, ಸಂಗಟಿ' ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ "ನವಣೆಯ ಪಿಟ್ಟಂ ನೆಲದಾಳದ ಗೊಂಡೆಯುಮಂ ಕೂಡಿ ಹಿಟ್ಟುಗುಟ್ಟಿ ಸಂಕಟಿಯಾಗಿ ತೊಳಸಿ ತುಪ್ಪಮನಾದೊಡಂ ಪಾಲನಾದೊಡಂ ಕಲಸಿ ಮೆಲಲ್ ವೀರ್ಯವೃದ್ಧಿಯಕ್ಕುಂ"[೧೮] ಎಂಬಲ್ಲಿ 'ಸಂಕಟಿ' ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಅದರ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಇಂದಿಗೂ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ಊಟದನಂತರ ಜೋಳದ ಅನ್ನ ಇಲ್ಲವೆ ನುಚ್ಚು ಮಾಡುವ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ 'ಸಂಗಟಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿ, ಉದ್ದು ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಕಡುಬನ್ನು ಮಾಡುವುದು ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಕಡುಬು ಹಾಗೂ ಸಪ್ಪಗಿನ ಕಡುಬು ಎಂದು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. ಸಿಹಿಗಡುಬನ್ನು 'ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ'ಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿ, ಮೆಣಸು, ಮೆಂತ್ಯ, ಖಾರದ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಮಂಗರಸನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೭)ದಲ್ಲಿ 'ಉದ್ದಿನ ಕಡುಬು' ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. 'ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಹೊಸಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಹಾಲಿನಿಂದ ಭಾವನೆಕೊಟ್ಟು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಬೇಳೆಯಷ್ಟೇ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಮಾಣದ ಕುದುಪಲಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಬೆರಸಿ, ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಉಳಿದ ನುಚ್ಚನ್ನು ಅನ್ನದಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಶುಂಠಿ, ಜೀರಗಿ ಬೆರಸಿ..... ಮಡಕೆಯ ಮುಚ್ಚಿಯಟ್ಟೊಡುದ್ದಿನಕಡುಬುವೆಸರ ಹಡೆದು' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಇಂದು ತಯಾರಿಸುವ ಅಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ರವೆಯ ಇಡ್ಲಿಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು ತನ್ನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಿಂದ ಮಾಡಲಾದ ಕಡುಬಿನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

"ನಿರ್ಜರಾಲಯದಮೃತದಿಂ ನನಹಿ ಗೋಧಿಯಂ
ಪಜ್ಜಳಿಸುತೊಣಗಿಸುತ ಕುಮ್ಮತೊಡವುತ ಬೇಗ
ಲುಜ್ಜುಗಿಸಿ ಕೇರಿ ಶೋಧಿಸಿ ಪಚನಿಸುತ ಜವದಿ ಮಜ್ಜಣಿಸಿ ಮುದ್ದೆಗೈದು
ವೆಜ್ಜಘಟದಲ್ಲಿರಿಸಿ ಪಾಕಿಸುತ ಪುನರಪಿ ಸು
ರಜ್ಜಿತನವಾತುಮಂ ನೀಡಿ ಚಿಲುಪಾಲ್ಗೂಡಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ ಕಡುಬುನೀಡಲು"[೧೯]

ಎಂದಿರುವ ಈ ಗೋಧಿಕಡುಬನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರಲ್ಲದೆ ಆ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಇದನ್ನು ಬಲಿಷ್ಠ ಹಾಗೂ ಶಕ್ತಿವರ್ಧಕ ಆಹಾರ ಎಂದೇ ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು 'ಸೊಜ್ಜಿಗೆಗಡುಬ'ನ್ನಲ್ಲದೆ ಕಡುಬಿನ ಹಲವಾರು ವಿಧಗಳಾದ ಕಡಲೆಗಡುಬು, ಸೇವಗೆಕಡುಬು, ಕೀಲಣದ ಕಡುಬು, ಸೂಸಲಗಡುಬು, ಉದುರುಗಡುಬು ಮುಂತಾದವನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ಕಡುಬಿನ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ತೆರಕಣಾಂಬಿ ಬೊಮ್ಮರಸನ ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ 'ಮನಕೆ ಹರುಷವು ಪುಟ್ಟೆವುದ್ದಿನಕಡುಬ ಸವಿದರು ನೃಪರು' ಎಂದೂ, ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯನು ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯದಲ್ಲಿ 'ಶುಭ್ರವಣ್ಣದುದ್ದಿನ ಸವಿಗಡುಬು ಬಣ್ಣಿಸೆ ಹೂರಣಗಡುಬು ಭೂಪಗೆ' ಎಂದು ಹೂರಣಗಡುಬಿಗೆ ಸರಿಸಮಾನವಾದುದು ಉದ್ದಿನಕಡುಬು ಎಂದು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ.

'ಮುದ್ದೆಯಂಥ ಊಟವಿಲ್ಲ, ಸಿದ್ಧಪ್ಪನಂತ ದೇವರಿಲ್ಲ', 'ಹಿಟ್ಟುಂಡು ಗಟ್ಟಿಯಾದ', 'ಹಿಟ್ಟೇಗಟ್ಟಿ', 'ಮುದ್ದೆಗೆ ಎದ್ದ ಗುದ್ದಲಿಗೆ ಬಿದ್ದ' ಎಂಬ ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳು, 'ಮನೇಲ ಮುದ್ದೆ ನುಂಗುತ್ತಿದ್ದೆ' ಎಂಬ ಶಿಶುಪ್ರಾಸಗಳು, '.....ಬೋನದ ಮುದ್ದೆ ತಪ್ಪಿದರೆ' ಎಂಬ ಸರ್ವಜ್ಞನ ಮಾತು ಮುದ್ದೆಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆಯಾದರೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಈ ಪ್ರಿಯ 'ಹಿಟ್ಟ'ನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಮುದ್ದೆ' ಪದಪ್ರಯೋಗದ ಉಲ್ಲೇಖ, ಕವಿಗಳಿಗೆ ಇದರ ಪರಿಚಯವಿರುವುದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ 'ತೆಂಗಾಯರೆದು ಕದಡಿ ಹಾಲೊಳಗೊಂದು ಮುದ್ದೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನಿಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ, 'ಕೈಯ ಮುದ್ದೆಯ ಕೆಡಹಿದಲ್ಲಿ ಬಾಯಿಗೆ ಬಯಲು' ಎಂಬ ಮೋಳಿಗೆ ಮಹಾದೇವಿಯ ವಚನ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

"ರಾಗಿಹಿಟ್ಟೇ ನೀನು ರಾಜನಾಖಾದ್ಯ
ರೋಗಿಗಳು ಭೋಗಿಗಳು ಬಯಸುವರು ನಿನ್ನನು
ಗೋಧಿ ಕಡಲೆಗಳೆಲ್ಲಾ ಗೋಟ್ಯಾಗಿ ಹೋದಾವು ಆದ ನೆಲ್ಲುಗಳೆಲ್ಲಾ
ಸಿಕ್ಕಲೆಯಿಲ್ಲಾ ಆದ ಜೋಳಗಳೆಲ್ಲಾ ಅಲ್ಲಲ್ಲೆ ಅಡಗಿದವು ಮೇಧಿನಿಯೊಳು"[೨೦]

ಎಂಬ ಅಜ್ಞಾತ ಕವಿಯ ತತ್ತ್ವಪದ ರಾಗಿಹಿಟ್ಟಿನ ಮಹಿಮೆಯನ್ನು ಕೊಂಡಾಡುತ್ತಾ, ರೋಗಿಗಳ, ಭೋಗಿಗಳ ಸಕಲಜೀವಪರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಬಹುಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವ ಸೇವಗೆ ಅಥವಾ ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಪರಡಿ, ಗೌಲಿ ಮುಂತಾದ ಪಿಷ್ಟದಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿಲ್ಲ. 'ಗಗನವೆಂದೆಂಬ ಸೇವಗೆಯೊರಳಿಂದ ಸೇವಗೆಯಿಳಿವೊಲು ಮಳೆಯಾಯ್ತು' ಎಂಬ 'ಭರತೇಶ ಚರಿತೆ'ಯ ಮಾತು ಹಾಗೂ ಸಿದ್ಧರಾಮಚಾರಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ

"ಬೆಳ್ಳಿಯರವುಡಿಯಂತಿರೆಸವ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಗುಟ್ಟಿ
ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸೇವಗೆಯ ರಾಸಿಗಳ ಮಾಡಿ.....
..................ಪರಡಿ ಸರವಳಿಗೆಯ"[೨೧]

ಎಂಬ ಮಾತುಗಳಲ್ಲಿ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಪುರಂದರದಾಸರು ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ.

"ಒಮ್ಮನ ಗೋಧಿಯ ತಂದು ವೈರಾಗ್ಯ ಕಲ್ಲಲಿ ಬೀಸಿ
ಸುಮ್ಮನ ಸಜ್ಜಿಗೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಸೇವಗೆ ಹೊಸೆದು"[೨೨]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸೇವಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಪರಿಕರಗಳೊಂದಿಗೆ, ಕೈಯಿಂದ ಸೇವಗೆ ಹೊಸೆಯುವ ವಿಧಾನ ಸೂಚಿಸಿರುವುದು ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ, ಪಿಷ್ಟಪಾಕಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹಾಗೂ ಅದರ ಸೇವನೆಯಿಂದಾಗುವ ಲಾಭವನ್ನು ಮಂಗರಸ ಆದಿಯಾಗಿ ಬಹುತೇಕ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

II. ಸಿಹಿಪಾಕ

ಸಂತೋಷದ ಭಾವನೆಗಳನ್ನು ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುವ ಆಹಾರ ಸಿಹಿ. ಈ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವವಿದ್ದು, ಸಾಮಾನ್ಯ ಊಟಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಬ್ಬ-ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ, ಜಾತ್ರೆ-ಉತ್ಸವ, ಮದುವೆ-ಮುಂಜಿ ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಆದ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚು. 'ಸಿಹಿ' ಎಂಬುದು 'Expensive food'. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರಿಗಂತೂ ದುರ್ಲಭ ಆಹಾರವಾಗಿತ್ತು, ಅಷ್ಟೇ ಅಪರೂಪವಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಏನೋ ಪ್ರಾಚೀನ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಚರ್ಚೆಗೆ ಒಳಗಾಗಿರಬಹುದು. ಶೇಕಡಾ ಐಂಬತ್ತರಷ್ಟು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳೇ ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿತವಾದ ದೇವತಾರ್ಚನೆ, ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿನ ಜಿನಮುನಿಗಳ ಪಾರಣೆ, ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಶಿವಭಕ್ತರ ಆರೋಗಣೆ, ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯದಲ್ಲಿ ಅರಸರ ವೈಭವದ ಭೋಜನ, ನಳಚಂಪು ಹಾಗೂ ಸನತ್ಕುಮಾರಚರಿತೆಯ ಸ್ವಯಂವರದ ನಂತರದ ಭೋಜನ ಮೊದಲಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ಅಡಿಗೆ-ಊಟಗಳ ವರ್ಣನೆ ಮಾಡಿರುವಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಮೇಲ್ಮಟ್ಟದ ಸ್ಥಾನ ಕಲ್ಪಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ 'ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು' ಎಂಬ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವಿಭಾಗವನ್ನು ಮಾಡಿರದಿದ್ದರೂ ಇಡೀ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಭಾಗ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ' ಹಾಗೂ 'ಓಗರಾಧ್ಯಾಯ'ದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಹಾಪೂರವನ್ನೇ ಕವಿ ಹರಿಸಿದ್ದಾನೆ. "ಸವಿವಡೆದ ಷಡ್ರಸವಿಪಾಕ ಭೇದಮನೆನ್ನ ಬಲ್ಲಂದದಿಂ ಪೇಳ್ವೆನು",[೨೩] "ಸವಿವಡೆದ ಮಧುರಾಮ್ಲಕಟುಕತಿಕ್ತಕಷಾಯ"[೨೪] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕವಿಯ ಇಚ್ಛೆ ಷಡ್ರಸಪಾಕಭೇದಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವುದಾಗಿದ್ದರೂ, ಅವುಗಳಲ್ಲೇ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ಒಲವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರಬೇಕು.

ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದ ಸೂಪಾಧಿಕರಣದಲ್ಲಿ ಕವಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವ ೫೭ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಆರೇಳು ಪದ್ಯಗಳು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಾಗಿರುವುದು ಕವಿಗೆ ಆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲಿರುವ ಒಲವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತವೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದ ಆನೆಯ ಸಂಧಿಯ ಆರಂಭದಲ್ಲೇ ಶಿವಭಕ್ತರ ಆರೋಗಣೆಗೆ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಬಡಿಸುವ, ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಅನೇಕ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದಂದಿನ ಜನಜೀವನದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಸಾಕಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳನ್ನಿಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆಗೆ ಎತ್ತಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

೧. ಪಾಯಸಗಳು

ಕರ್ಣಾಟಕದ ಜನತೆ ನಿರಂತರವಾಗಿ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಪಾಯಸ. ಪರಮಾನ್ನ, ಅನ್ನರಸ, ಪಕ್ವಾನ್ನ, ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ, ಖೀರು, ಹುಗ್ಗಿ, ಕಿಚಡಿ ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪಾಯಸ ಕುರಿತು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಈ ಕುರಿತು ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯ ಅವರು ಹೇಳುವಂತೆ "A Sweetened dish of rice cooked in milk. The Payasa first finds mention in Buddhist Jain canonical literature in 400 B.C. Since common ingredients are used, the dish could well be very much older. It seems unchanged to this day, being called payasam in South India and payesh in Bengal .... Similar to Payasa is the kheer of north India and the prathamam of Kerala" [೨೩] ಅಂದರೆ, 'ಕ್ರಿ.ಪೂ. ೪೦೦ರಲ್ಲಿ ಬೌದ್ಧ ಹಾಗೂ ಜೈನರ ಅಧಿಕೃತ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಪಾಯಸ' ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಅದರ ಪ್ರಾಚೀನತೆ ತೋರಿಸುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಇಂದಿಗೂ ಅದೇ ಸ್ವರೂಪ ಹೊಂದಿರುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. 'ಪಾಯಸ'ವು ಬಂಗಾಲಿಯಲ್ಲಿ 'ಪಾಯೆಶ್' ಎಂದೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಪಾಯಸಂ' ಎಂದೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಖೀರು', ಕೇರಳದಲ್ಲಿ 'ಪ್ರಥಮಂ' (Prathamam) ಎಂಬುದು ಪಾಯಸವನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತದೆ'ಎಂದು ಪಾಯಸದ ಪ್ರಾಚೀನತೆ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ದೇಶ-ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಯಸಕ್ಕಿರುವ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪರಮಾನ್ನ, ತುಯ್ಯಲ್, ಹುಗ್ಗಿ, ಖೀರು ಎಂದು ಮುಂತಾಗಿ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಎಲ್ಲ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಪ್ರಚಲಿತವಿರುವ ಅತ್ಯಂತ 'ಜನಪ್ರಿಯ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯ'. ಹಿಂದಿನ ಮಂಗಳಕರವಾದ ಪರಮಾನ್ನವು ಪಾಯಸದ ಒಂದು ವಿಸ್ತರಿತ ಸ್ವರೂಪ ವಾಗಿದೆ. ವಸ್ತುಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ಪಾಯಸ ಕ್ಷೈರೇಯಂ ತುಯ್ಯಲ್' ಎಂದೂ, ಹಲಾಯುಧದಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷೈರೇಯಂ ಪಾಯಸಂ ಪರಮಾನ್ನಂ' ಎಂಬ ಶಬ್ದಕೋಶ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಪಾಯಸ, ಕ್ಷೈರೇಯಂ, ತುಯ್ಯಲ್, ಕೀರಂ ಎಂಬವು ಪಾಯಸಕ್ಕಿರುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹೆಸರುಗಳೆಂದು ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತುಯ್ಯಲ್, ಪರಮಾನ್ನ, ಪಾಯಸ, ಹುಗ್ಗಿ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪದಪ್ರಯೋಗ ವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. 'ಪೊನ್ನ ತಳಿಗೆಯೊಳ್ ನಾಯ್ ತುಯ್ಯಲನುಣ್ಬುದುಮಂ' (ಭದ್ರಬಾಹುಭಟ್ಟಾರರ ಕಥೆ) ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ, ಅಣ್ಣೆವಾಲಿಂ ಬೆರಸಿದ ಸಕ್ಕರೆಯ ತುಯ್ಯಲಿಕ್ಕಿದರರೆಬರ್' ಎಂದು ನಳಚಂಪು (೪೪೧)ವಿನಲ್ಲಿ, 'ಪರಮಾನ್ನಘೃತವ ಒಪ್ಪದಿ ಸತಿಯರು ಹರಿವಾಣದಲಿ ತಂದು ಚಪ್ಪರದಲಿ ಬಡಿಸಿದರು'

ಎಂದು ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, 'ಪರಮಾನ್ನಪಾಯಸ' ಎಂದು ಷಣ್ಮುಖಸ್ವಾಮಿಗಳ ವಚನದಲ್ಲೂ, 'ಮುದದಿ ಮಾಡಿದಳ್ ಪಾಯಸಮಂ ನವಘೃತ ಸಮನ್ವಿತಂ ಸಿತಸಹಿತಂ' ಎಂದು ಪಂಚತಂತ್ರ (೨೨-೨೧೬)ದಲ್ಲಿ, 'ನವಪಂಚಭಕ್ಷ್ಯಾವಳಿಯರ್ಪಿಸುತ ಆಪನಿತು ಹೊಸಹುಗ್ಗಿ.....' ಎಂದು ಬಸವಪುರಾಣ (ಕಾಂಡ ೧, ೨-೫೩)ದಲ್ಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಯಸಕ್ಕಿರುವ ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳು ಹಾಗೂ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಈ ಪದಾರ್ಥ ಶಿಷ್ಟರಲ್ಲಿ 'ಪಾಯಸ'ವಾದರೆ, ಜನಪದರಲ್ಲಿ 'ಹುಗ್ಗಿ' ಎಂದು ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಗೋಧಿಹುಗ್ಗಿ'ಗೆ ಮಾತ್ರ 'ಹುಗ್ಗಿ' ಎಂದು, ಉಳಿದ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು 'ಪಾಯಸ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಗಟ್ಟಿಯಾದರೆ ಹುಗ್ಗಿ, ತಿಳಿಯಾಗಿ ಕುಡಿಯಲು ಬರುವಂಥದ್ದು ಪಾಯಸ ಎಂಬಭಿಪ್ರಾಯವೂ ಇದೆ. ಬೇಳೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು ಪಾಯಸ, ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು ಹುಗ್ಗಿ ಎಂದು ವಿಭಿನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳಿವೆ. ಗೊರೂರರವರು ತಮ್ಮ ಪ್ರಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ ಹುಗ್ಗಿಗೆ 'ಪೊಂಗಲು' ಎಂದು ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅಂದರೆ, ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಮೂಲತಃ ಆಯಾ ಪರಿಸರವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ.

'ಹುಗ್ಗಿ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ 'ಮೆತ್ತಗಾಗಿದೆ' ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಅಕ್ಕಿ, ಕುಸುಬಿಹಾಲು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಷಿಣದ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ 'ಅಕ್ಕಿಹುಗ್ಗಿ' ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವಲ್ಲ. ಮಂಗರಸ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವ 'ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೪) 'ಅಂಬುವಿರಹಿತ ಹುಗ್ಗಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೫) ಸಹ ಸಿಹಿಯಾದವಲ್ಲ. ಅಂದರೆ 'ಹುಗ್ಗಿ'ಯಲ್ಲೇ ಸಿಹಿ-ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ್ದು ಎರಡೂ ಉಂಟೆಂದು ಈ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯಬಹುದು. 'ಅಕ್ಕಿಹುಗ್ಗಿ ದೇವಾರ್ಚನೆಗೆ ಪಾವನವಾದುದು' ಎಂಬ ಕವಿ ಹೇಳಿಕೆಯಂತೆ ಹುಗ್ಗಿ, ಪಾಯಸಗಳು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಸೃಷ್ಟಿಗೊಂಡು ಬರಬರುತ್ತ ತಂತಮ್ಮ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ರುಚಿ ಕಂಡುಕೊಂಡು ಸಿಹಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿರಬಹುದೇ ಎಂಬುದು ವಿಚಾರಾರ್ಹವಾದ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಕಾರಣ ಹಿ.ಶಿ.ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡರು ತಿಳಿಸುವ "ಬೇಟೆ, ಕೃಷಿ ಜೊತೆಗೆ ಪೂಜಾವೃತ್ತಿ ಆರಂಭವಾದ ಮೇಲೆ ಆಹಾರದ ಬಗೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಿದವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ದೇವರಿಗೆ ಪೂಜಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯನಿಗೆ ಎಂದು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸ್ವರೂಪ ಪಡೆದುಕೊಂಡವು. ಆಗ ಆಹಾರ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆ ಹಾಗೂ ಕನಿಷ್ಠತೆ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. ಪೂಜೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಆಳುವ ಪ್ರಭುವರ್ಗ ಸೇರಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಭಕ್ಷ್ಯ ಮತ್ತು ಭೋಜ್ಯಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು"[೨೬] ಎಂಬ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ತಯಾರಿಸುವ 'ಕಿಚಡಿ ಅನ್ನ' (ಪೊಂಗಲು) ಸಿಹಿರಹಿತವಾದುದು. ಹೆಸರುಬೇಳೆಗೆ ಸಂಭಾರು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪುಬೆರಸಿ, ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸುವುದು. ಅದೇ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ್ದು 'ಸಿಹಿ ಪೊಂಗಲು', ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ 'ಕಿಚಡಿ ಪಾಯಸ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ "ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ 'ಕಾರಹುಣ್ಣಿಮೆ' ಒಂದಿನ ದಿನವನ್ನು 'ಹೊನ್ನುಗ್ಗಿ' ಎಂದು ಕರೆದು ಜೋಳದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಹುಗ್ಗಿ (ಕಿಚಡಿ)ಯನ್ನು ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ

ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ."[೧೭] ಭೀಮಸೇನನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಕಿಚ್ಚಡಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. "ಎರಡು ಭಾಗ ಉದಕವನಿತ್ತಿ ಆ ಉದಕ ಕಾಯಲಾಗಿ ನಾಲ್ಕರಲಿ ಒಂದು ಭಾಗ ಹೆಸರು ಹಾಕಿ ಮುಗುಳುವಾವ (ವದ) ನಾಯಿತೆಂದರೆ, ಅದರ ಸರಿಯಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಹಾಗೆ ಯಿಂಗಿಸುವುದು"[೧೮] ಇದೊಂದು ಕ್ರಮದ ಕಿಚ್ಚಡಿ ಎಂದು, ಇಂಥ ಹಲವು ಪರಿಯ ಕಿಚ್ಚಡಿಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ 'ಕಿಚಡಿ' ಪ್ರಯೋಗವಿದೆ. ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯ 'ಹೆಸರ ಕಿಚ್ಚಡಿ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ' ಬಳಸಿದರೆ ಬಸವಣ್ಣ 'ಹಾಲನೇಮ ಹಾಲಕೆನೆಯ ನೇಮ, ಕೆನೆತಪ್ಪಿದ ಬಳಿಕ ಕಿಚ್ಚಡಿಯ ನೇಮ' ಎಂದು ಬಳಸುತ್ತಾನೆ. 'ಕಿವುಡ ಕಿಚ್ಚಡಿ ಬೇಡಿದರೆ ಗೌಡ ಹಚ್ಚಡ ಬೇಡಿದ' ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತು ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ.

ಹುಗ್ಗಿ, ಪಾಯಸ, ಕಿಚಡಿಯಂತೆ 'ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ'ವನ್ನು ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಭಿಷೇಕಕ್ಕಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯಿದೆ. ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ಅನ್ನ ವಿಶೇಷವಿದು. ಕಮಲಭವನ 'ಶಾಂತೀಶ್ವರ ಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ "ನೀಳ್ಪಿಂ ಬೆಳ್ಪಿಂ ನೆರೆ ಮಿರುಗುವ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನಮನೆರಕದಿನಮಳೇಂದು ವದನೆಯರ್ ಬಡ್ಡಿಸಿದರ್ "[೧೯] ಎಂದೂ 'ಘಮಘಮಿಸುವ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ, ಪಂಚಭಕ್ಷ್ಯ, ಅಮೃತ ಕೂಡಿದ ದಿವ್ಯ ಪರಮಾನ್ನವು ದೃಢವಾದ ಪಡಿಪದಾರ್ಥವನೆಲ್ಲ ಇರಿಸಿದೆ ಒಡೆಯ ಶ್ರೀಪುರಂದರವಿಠಲ ನೀನುಣ್ಣೆ' ಎಂಬ ದಾಸರ ಕೀರ್ತನೆಯಲ್ಲೂ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನದ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಶಾಲ್ಯಾನ್ನದಂತೆ ಪಕ್ವಾನ್ನ, ದೇವಾನ್ನ, ದಿವ್ಯಾನ್ನ, ದಧ್ಯಾನ್ನ ಮುಂತಾದ ಪರಮಾನ್ನಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪದೇ ಪದೇ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪರಡಿ, ಗೌವಲೆ, ಸೇವಗೆ ಮುಂತಾದ ಪಾಯಸಗಳು ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾದ ಅಡಿಗೆಗಳ ಮೇಲೆ ಜನಪದರ ಪ್ರಭಾವ ಸಾಕಷ್ಟಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. "ಪರಡಿ ಗೌವಲೆಯಪ್ಪೆಮಣಿ ಸಣ್ಣ ಗೋಧೂಮ ಸರವಳಿಗೆ ದೊಡ್ಡಸೇವಗೆ"[೨೦] ಎಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಈ ಬಗೆ ಸೇವಗೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಎಮ್ಮೆ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಪಾಕಗೊಳಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಏಲಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಆಯಾ ಹೆಸರಿನ ಪಾಯಸ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಬೇಕೆಂದಿದೆ. 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು (ಪಚನಿಸುವ), ಪರಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ (ದರ್ವಿಯಂ), ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ "ಅನುಪಮ ಘೃತವನಿತ್ತು ಸೋಮಕಪಯದ ಚೆಲ್ವ ಕೆನೆಗೂಡಿ ಪರಿಮಳವನುಡಿದ ಪಾಯಸವ"[೨೧] ಎಂದೂ ಅದೇ ರೀತಿ 'ಗವಿಲೆಯ ಪಾಯಸ' ಅಡುವುದನ್ನೂ ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಬಗೆಯ ಪಾಯಸ ಅಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೀಗೆಯೇ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ, ಇಂದಿಗೂ ಇದೇ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಕೆಲವು ಪಾಯಸಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪಾಯಸವೂ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಹಾಗೂ ಕೆಳದಿಬಸವರಸರ 'ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ'ದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ವಿವರಣೆ ಇದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಸುಲಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಿಂದೆ ಮುಂದೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದು ನಡುವಿನ ಭಾಗವನ್ನು ಎರಡು ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಆ ದಿಂಡನ್ನು ಸಾಲಿಯ ವಸ್ತ್ರದೊಳಗೆ

ಕಟ್ಟಿ, ಅಂಬಿಲದ ಎಸರಲ್ಲಿ ಜೋಳದ ಓಗರವನಟ್ಟು, ಬೇಯುವಾಗ ಅರ್ಧಪಾಕವಾದಾಗ ನಡುವೆ ಗುಳಿ ಮಾಡಿ ಉಳ್ಳಿಯ ಪೊಟ್ಟಣವಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ತೊಳೆದು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ತೆಗೆದು "ಕಾದ ಹಾಲೊಳಗಿಳುಹಿ ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ ಯಾಲಕ್ಕಿಯಿಂ ತಳಿಯಲುಳ್ಳಿಯ ಪಾಯಸಂ"[೨೧] ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರು ಹೇಳಿರುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಮೇಲಿನದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಭಿನ್ನವಾಗಿಲ್ಲ. ಮಂಗರಸನು 'ಅಂಬಿಲದ ಎಸರಲ್ಲಿ ಜೋಳವ ಓಗರವನಿಟ್ಟು ಎಂದರೆ, ಇಲ್ಲಿ "ಪಾಯಸಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಗಂಟನ್ನು ಜವೆಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಹುಳಿಕಲಗಚ್ಚು (ಯಾವನಾಳ) ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಹುಳಿಕಲಗಚ್ಚು (ಕಾಂಜಿಕಾ)ನ್ನು ಹಾಕಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಆ ಗಂಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಬಾಳೆ-ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ ಹಾಕಿ ಪಾಯಸ ತಯಾರಿಸಬೇಕು"[೨೨] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಅರೆಮಲೆನಾಡಿನ ಕಡೆಯವರಾದ ಈ ಕವಿಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸಾಮ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. ಇತರೇ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪಾಯಸದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಇದ್ದಂತಿಲ್ಲ.

'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ 'ಮಾತುಳಂಗ, ಕೇಸರದುದ ಪಾಕ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಕಿತ್ತಳೆ, ನಾರಂಗ, ಕಂಚಿನಿಂಬೆ, ಹುಣಸೇಕಾಯಿ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಇವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಸುಣ್ಣದ ನೀರಿಂದ ಹುಳಿ ತೆಗೆದು ಪಾಯಸ ತಯಾರಿಸಲು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ ಬೆಣ್ಣೆಪಾಯಸ ಹಾಗೂ ತುಪ್ಪದ ಪಾಯಸ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ವಿಚಿತ್ರ ಹೆಸರಿನ ಪಾಯಸಗಳೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರು ಹೇಳುವ "ಅಥಭೇದಾನ್ ಪ್ರವಕ್ಷ್ಯಾಮಿ ಪಾಯಸಸ್ಯ ವಿಚಿತ್ರಕಾನ್"[೨೪] ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ಶ್ಯಾಮಾಕ, ಕಂಗು, ನೀವಾರ, ಗಂಧಶಾಲಿ ಪಾಯಸಗಳು ವಿಚಿತ್ರ ಹೆಸರಿನವೇ ಆಗಿವೆ. 'ಕ್ಷೀರವರ್ತಿ' ಎಂಬ ಕಬ್ಬಿನಪಾಯಸವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. "ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸೀಳಿ ತೆಗೆದು ಒಣಗಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಸುಣ್ಣದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ತೊಳೆದು, ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಸುತ್ತಿ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಇದು ಪಿತ್ತಹರಂ ಪಥ್ಯಂ ಬಲಪುಷ್ಟಿವಿವರ್ಧನಮ್"[೨೫] ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಇವಲ್ಲದೆ ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ, ಮಾದಲ, ಮಾವು, ಹುಣಸೆ, ನೆಲ್ಲಿ, ದಾಳಿಂಬೆ ಮುಂತಾದ ಅನೇಕ ಫಲಗಳ ಪಾಯಸಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಹುಗ್ಗಿ' ಎಂದರೆ ಅದು 'ಗೋಧಿಹುಗ್ಗಿ'ಯೇ ಎಂಬಷ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ವಾಗಿದೆ. ಆಧುನಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಹ ಹಬ್ಬ-ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ, ಮಠ-ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ದೇವತಾರ್ಚನೆಗೆ 'ಗೋಧಿಹುಗ್ಗಿ'ಯೇ ಬೇಕು. 'ಹಬ್ಬ ಹಸನಾಗಬೇಕು ಗೋಧಿ ಜತನಾಗಬೇಕು' ಎಂಬ ಗಾದೆನುಡಿ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಅಡಿಗೆಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ಮಂಗರಸನು 'ಗೋಧುವೆಯಂಬಲಿ', 'ಗೋಧಿಸೇವಗೆ' ಮುಂತಾದ ಗೋಧಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಹಲವು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳ ಕಡೆ ಗಮನಹರಿಸಿದ್ದರೂ 'ಗೋಧಿಹುಗ್ಗಿ' ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ. ಚಾವುಂಡರಾಯ 'ಅಕ್ಕಿಪಾಯಸ' (ಲೋಕೋಪರ ೮-೪) ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೇರಾವ ಪಾಯಸ, ಹುಗ್ಗಿಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು "ಗೋಧಿಯ ನುಚ್ಚ ನಿಜ್ಜಣಿಸಿ ತುಯ್ಯಲಂ ಕಾಸಿ

ಗೋಕ್ಷೀರಮಂ ಪಜ್ಜಳಿಸುತಿನಿದುಗೂಡಿ ಸಜ್ಜುಕದ ಪಂಚಧಾರೆಯನೆರೆದು ಪರಿಮಳದೊಳುಜ್ಜುಗಿಸಿ ಪಚನದಿಂದ ಚೆಲ್ವಾಗಿ ರಸ ಬಸಿವ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ ಪರಮಾನ್ನಮಂ ಸವಿದು ಮಜ್ಜೀವಿತೇಶಬಲರು''[೩೬] ಎಂದು ಶಿವಭಕ್ತರ ಆರೋಗಣೆಗೆ ಗೋಧಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಇದನ್ನು 'ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ ಪರಮಾನ್ನ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರು 'ಗೋಧಿಹುಗ್ಗಿ' ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ತುಂಬಾ ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ''ಹೊಸ ಗೋಧಿಯನ್ನು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ೨-೩ ಬಾರಿ ಹೀಗೆ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಚಿಮುಕಿಸಿ ನೆನೆಸಿ ಗೋಧಿ ಬೆಳ್ಳಗಾಗುವವರೆಗೂ ಕುಟ್ಟಿ, ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಹೊಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುವವರೆಗೂ ಕುಟ್ಟಿ (೧೦-೨೦ ಬಾರಿ) ತೆಗೆದು, ಮೂರು ಪಾಲು ಎಮ್ಮೆಹಾಲು, ಒಂದು ಪಾಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಸಂಪೂರ್ಣ ಆವಿಯಾಗುವವರೆಗೂ ಕಾಸಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಎಂಟು ಪ್ರಮಾಣ ಹಾಲಿಗೆ ಒಂದು ಪ್ರಮಾಣ ಕುಟ್ಟಿದ ಗೋಧಿ ಹಾಕಿ ಹೊಗೆಯ ಸ್ಪರ್ಶವಾಗದಂತೆ ಕೈಯಾಡುತ್ತಾ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಪಚ್ಚೆಕರ್ಪೂರ, ಜಾತೀಕುಸುಮ ಮುಂತಾದ ಸುವಾಸನಾ ದ್ರವ್ಯಗಳ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಸುವಾಸಿತಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಪಾಯಸ ಸೌಟಿಗಂಟುವಷ್ಟು ದಪ್ಪವಾದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಸುರಿಯಬೇಕು. ಈ ಬಗೆಯ ಪಾಯಸ ಸುಧಾಸಮಮಿದಂಜ್ಞೇಯಂ ವೃಷ್ಯಂ ಲಘುಬಲ ಪ್ರದಮ್''[೩೭] ಎಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಬದ್ಧವಾಗಿ ಇದರ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಕ್ಷೀರಪಾಕ' ಎಂಬ ಪಾಯಸ ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುತ್ತಾರೆ. ಬಹುಶಃ ಹಾಲಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾಯಸ ಇದಾಗಿರಬಹುದು. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷೀರ ಪ್ರಕಾರ' ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಭೀಮಸೇನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಚನಗ್ರಂಥ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಪಾಯಸ, ಗೋಧಿ, ಪರಡಿ, ಸೇವಗೆ, ಉಳ್ಳಿ ಪಾಯಸಗಳಲ್ಲದೆ, ಕಿತ್ತಳೆ, ಮಾದಲ, ಹುಣಸೆ, ನೆಲ್ಲಿ ಪಾಯಸಗಳ ಅಡುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದ್ದು, ಬಹುತೇಕ ಮಂಗರಸನು ಅವನ್ನೇ ಅನುಸರಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಕರ್ನಾಟಕಾದ್ಯಂತ ಚಿರಪರಿಚಿತ ಹಾಗೂ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ 'ಪಾಯಸ'ವು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ರಾಶಿರಾಶಿಯಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿದೆ. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೇವಗೆ, ಸರವಳಿಗೆ, ಪರಡಿ, ಅಣ್ಣೆವಾಲ ಪಾಯಸಗಳು ಪದೆ ಪದೇ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣ ಹೋಳಿಗೆ ಮುಂತಾದವುಗಳೊಡನೆ ''ಹುಗ್ಗಿ''[೩೮]ಯನ್ನೂ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನೆ. ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯನು ''ಸಣ್ಣಕ್ಕಿಯ ಪಾಯಸ, ಸೊಜ್ಜಿಗೆವೆರೆದ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಯಸ, ಗೌಲೆಯ ಪಾಯಸ''[೩೯] ಎಂದೂ ''ಬೀಯ್ಯವಿಲ್ಲೆನೆ ತುಯ್ಯಲಕ್ಕುಮೆ''[೪೦] ಎಂದು ಚೆನ್ನಬಸವಾಂಕರು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಹುಗ್ಗಿಯು ತುಪ್ಪವು ಮನೆಯೊಳಿರಲಿಕ್ಕೆ ಗುಗ್ಗುರಿಯನ್ನವ ತಿಂದ್ಯಾಲೋ', 'ಹೋಳಿಗೆ ಹುಗ್ಗಿ ಎಡೆಮಾಡಿದರೆ ಜೋಳದ ಗುಗ್ಗುರಿ ಬೇಡುತಿದ್ದ' ಎಂಬ ಪುರಂದರದಾಸರ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾದ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ಅದರ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರಬಲ್ಲವು. 'ತೊಯ್ಯಲಿಲ್ಲದ ತೋಟ, ತುಯ್ಯಲಿಲ್ಲದ ಊಟ, ಕೈಯಲಿಲ್ಲದ.....ಹುಯ್ಯಲ್ಹೋದಂತೆ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಸರ್ವಜ್ಞ ಊಟದಲ್ಲಿ ಪಾಯಸದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. 'ಕೀರು, ಪರಮಾನ್ನವದು ದ್ರಾಕ್ಷಿಯಿದೆನುತ್ತೊಂದು ಮೂರಿಂತು ಮತವಿವರ'

ಎಂದು ಡಿ.ವಿ.ಗುಂಡಪ್ಪ 'ಮಂಕುತಿಮ್ಮನಕಗ್ಗ'ದಲ್ಲಿ ಪಾಯಸದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವ ಖೀರು, ಕ್ಷೀರ, ಕ್ಷೀರಶಾವಿಗೆ, ಚೆಂದದ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ, ಶಾವಿಗೆ, ಸಣ್ಣಶ್ಯಾವಿಗೆ. ಕಾಯಾಲು ಹುಗ್ಗಿ, ಗೋಧಿಕುಟ್ಟಿದ ಖೀರಾ ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಗೌಲಿ, ಮಾಲತಿ, ಪರಡಿ ಮುಂತಾದ ಪಾಯಸಗಳು ಪದೇ ಪದೇ ಕಂಡುಬರುವುದು ಪಾಯಸದ ಜನಪ್ರಿಯತೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ಅನಾಮಧೇಯ ಕೃತಿ 'ಊಟದ ರಗಳೆ'ಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ, ಶ್ಯಾವಿಗೆಯೊಂದಿಗೆ 'ಕಡಲೆಯ ಪಾಯಸ'ದ ಉಲ್ಲೇಖವೂ ಪುರಂದರದಾಸರ ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ 'ಹೊಸನವಣೆಯ ಹುಗ್ಗಿ' ಎಂದು ನವಣೆಧಾನ್ಯದ ಹುಗ್ಗಿಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ ಸಂಗತಿ. ಪಾಯಸದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಕುರಿತು ಭೀಮವ್ವ 'ಚಂದ್ರನಂತ್ಹೋಲ್ವ ಶ್ಯಾವಿಗೆ' ಎಂದರೆ, ಪಾರ್ಶ್ವಪಂಡಿತನು 'ಪಾಲುರುಳಿವೊಲಿರೆ ಪಾಲೊಳೊಂದಿ ಮಗಮಗಿಸುವುದಂ' ಎಂದೂ ಕಮಲಭವನು 'ಹೊಳೆವ ಶರಚ್ಚಂದ್ರಿಕೆಯೊಳ್ ಮುಳುಂಕಿ ನಸುದೋರ್ಪ ತಾರೆಗಳ ರೀತಿ' ಎಂದು ಬಣ್ಣಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಕವಿಗಳಿಗೆ ಪಾಯಸದ ಬಗೆಗಿರುವ ಪರಿಚಯ, ಅಭಿಮಾನ, ಆಸಕ್ತಿ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪಾಯಸದ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ಕವಿಗಳು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ವಿರೂಪಾಕ್ಷಪಂಡಿತ ಹೇಳುವ "ಪಾಯಸವನುಂಡು ಸವಿ ನೋಡಿದಿರೆಯಿದು ದಿವಿಜರಾಯಂಗೆ ದುರ್ಲಭಂ"[೪೧] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲೂ, ಕನಕದಾಸರು ಹೇಳುವ "ಕಮ್ಮನೆ ತುಪ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯ ಪಾಯಸದಿಂದೆ ದಮ್ಮನೆ ತಣಿದೆವೆಂದೆನುತ"[೪೨] ಎಂದಲ್ಲದೆ 'ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿದರೆ ಹುಗ್ಗಿಯೂ ಮುಳ್ಳು' ಎಂಬ ಗಾದೆನುಡಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲೂ ಪಾಯಸದ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಲಾಗಿದೆ. 'ಪಾಯಸವು ಬಲವೃದ್ಧಿಕರ ಮತ್ತು ಪುಷ್ಟಿಕರ' ಎಂದಲ್ಲದೆ ಸೇವಿಗೆ ಪಾಯಸದ ಗುಣವನ್ನು ಕುರಿತು ಭಾವಪ್ರಕಾಶ ವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ (೧೬೧) -

"ಸೇವಿಕಾ ತರ್ಪಣೀ ಬಲ್ಯಾಗುರ್ವೀ ಪಿತ್ತಾನಿಲಾಪಹಾ
ಗ್ರಾಹಿಣೀ ಸಂಧಿಕೃದ್ರುಚ್ಯಾ ತಾಂ ಖಾದೇನ್ನಾತಿ ಮಾತ್ರಯಾ" ಎಂದು ಪ್ರಶಂಸಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ, ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ, ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚರಿತ್ರೆ, ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ, ನಳಚಂಪು, ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳು, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ವರ್ಣಿತವಾದ ಪಾಯಸಗಳ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಅದರ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ. ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೂ 'ಹುಗ್ಗಿ ಎಂದೊಡನೆ ಹಿಗ್ಗುವುದು ಮನ' ಎಂಬ ರೂಢಿಮಾತಿನಂತೆ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಯಸ ಅಥವಾ ಹುಗ್ಗಿ ಮೊದಲ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು.

೨. ಹೋಳಿಗೆ

ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಹುಗ್ಗಿ ಅಥವಾ ಪಾಯಸವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಹೋಳಿಗೆಗೆ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚು. ಮಾಡಲು ಕಷ್ಟವಾದರೂ ತಿನ್ನಲು ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟವಾದ ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಭಕ್ಷ್ಯ. ಪ್ರಾಚೀನ

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಲ್ಲೇಖ ದುರ್ಲಭ. ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ಒಂದು ವಚನದಲ್ಲಿ ಕಡುಬು ಕಜ್ಜಾಯಗಳೊಡನೆ 'ಹೋಳಿಗೆ', 'ಎಣ್ಣೆಹೋಳಿಗೆ' ಎಂಬ ಪದಗಳು ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

'ಪೋಳಿಗೆ' ಅಥವಾ 'ಹೋಳಿಗೆ' ಎಂಬ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ "ಕಣಕವನ್ನು ಹಪ್ಪಳದಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹೂರಣವನ್ನಿಟ್ಟು ಮತ್ತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಬೇಯಿಸುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು"[೪೩] ಎಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. 'ಪೋಳಿಗೆ-ಪೋಲಿಕಾ = ಹೋಳಿಗೆ' ಎಂದು ತದ್ಭವಕೋಶದಲ್ಲಿ, 'ಪೋಳಿಗೆ, ಹೋಳಿಗೆಗೆ, ಹೊಪ್ಪಳೆ, ಬೊಕ್ಕೆ, ಸ್ಫೊಟಕ, ಪೋಳಿಗೆ, ಸ್ಫಟಿಕ, ಪಳಿಕು' ಎಂದು ಶಬ್ದಾನುಶಾಸನದಲ್ಲಿ, 'ಹೋಳಿಗೆಯುಂತಾನೆನ್ನಲ್ ಸ್ಫೋಟಿಕೆಯಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ಕವಿಕಂಠಹಾರದಲ್ಲಿ, 'ಸ್ಫೋಟಕಕ್ಕಾದ ಹೋಳಿಗೆ' ಎಂದು ಕರ್ಣಾಟಕ ಸಂಜೀವನದಲ್ಲಿ, 'ಸ್ಫೋಟಕ ಶಬ್ದಕ್ಕಾದ ಹೋಳಿಗೆಯೆಂಬುದುಂ ಲಂಪಟ ಶಬ್ದಕ್ಕಾದ ಲಂಪಳವೆಂಬುದುಂ ಱಟಿಕ್ಕೆ ಸಂದೇಹಂ' ಎಂದು ಕೇಶಿರಾಜನ ಹೇಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪೋಳಿಗೆ, ಹೋಳಿಗೆ ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಸ್ಫೋಟಕ, ಸ್ಫೊಟಕ, ಸ್ಫೋಟಿಕೆ, ಸ್ಫಟಿಕ ಮುಂತಾದ ವಿಭಿನ್ನ ಅರ್ಥಗಳಿರುವುದು ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಜೈನಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಂಗರಪೋಳಿಗೆ, ಅಂಗರವಳಿಗೆ, ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಎಂಬ ರೂಪಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 'ಬಿಳಿಯ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಂಗರವಳಿಗೆಯ ಮಾಡಿ' ಎಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಪೊಂಗಿರ್ದಂಗರವೋಳಿಗೆಯಂ ಗರಗರಮಪ್ಪ ತುಪ್ಪಮಂ ಸಕ್ಕರೆಯಂ' ಎಂದು ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ, ಹಾಗೆಯೇ ಭೀಮಸೇನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಅಡುವುದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕವಿಕಂಠಹಾರ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ 'ಅಂಗಾರವೋಳಿಗೆಯುಮೆಂದು ಕವಿಗಳ್ ಪೇಳಲ್ಕಂಗಾರಸ್ಫೋಟಿಕೆ' ಎಂಬುದನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ, ಪ್ರಾಯಶಃ ಅಂಗರವೆಂದರೆ ಕೆಂಡ ಎಂಬರ್ಥವಿದ್ದು, ಮೊದಮೊದಲು ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನು ಕೆಂಡದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದ್ದಿರಬಹುದು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಆ ಹೆಸರು ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿರಬಹುದೇನೊ! ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ ಅವರ ವಿವರಣೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. "ಅಂಗರಹೋಳಿಗೆಯ ಸಂಸ್ಕೃತರೂಪ 'ಅಂಗಾರಸ್ಫೋಟಿಕಾ' ಅಂದರೆ ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟ ಉಬ್ಬುರೊಟ್ಟಿ, ಸಂಸ್ಕೃತಕೋಶಗಳಲ್ಲಿ 'ಅಂಗಾರ ಸ್ಫೋಟಿಕಾ' ಎಂಬ ತಿಂಡಿಯ ಸುದ್ದಿ ಇಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಸ್ಫೋಟಿಕಾ ಎಂದರೆ 'ಗುಳ್ಳೆ' ಎಂಬರ್ಥವಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಅಂಗಾರ ಸ್ಫೋಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಅಂಗರಹೋಳಿಗೆ ಈಗಿನ ಹೂರಣದ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಯೇ ಆಗಿತ್ತೋ ಬರಿ ಉಬ್ಬುರೊಟ್ಟಿಯೋ ತಿಳಿಯದು"[೪೪] ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಇದು ಉಬ್ಬುರೊಟ್ಟಿಯೋ ಅಥವಾ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು, ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವೊ ಎಂಬ ಊಹೆಯಲ್ಲೇ ನಿಂತಿದೆ. ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಹೇಳಿರುವ ಮೇಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ 'ಅಂಗರವೋಳಿಗೆ' ಎಂಬುದು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವೆಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

ಚಾವುಂಡರಾಯ 'ಖಂಡಲಡ್ಡುಗೆ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೪); ಮಂಗರಸ 'ಬಿದಿರಕಳಲೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೯) ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪೋಳಿಗೆ, ಹೋಳಿಗೆ ಪದಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿದ್ದರೂ ಇಂದು ತಯಾರಿಸಲ್ಪಡುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ 'ಹೋಳಿಗೆ'ಗಳ ಹೋಲಿಕೆಯನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಬೇರೆಯಿದ್ದರೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳಿಗೆ ಈ ಪದ ಪರಿಚಯವಿರುವುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ "ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಗೋಲಗಳನ್ನು ಅಗಲಮಾಡಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿ ಸುಡಬೇಕು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಪ್ಪಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು 'ಹೋಳಿಗೆ' ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ"[೪೫] ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದರೂ ಸಿಹಿಯ ಉಲ್ಲೇಖ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು ಹಲವು ಸಂದೇಹಗಳಿಗೆ ಎಡೆಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದು 'ಅಂಗಾರಹೋಳಿಗೆ' ಇಲ್ಲವೇ 'ಚಪಾತಿ' ಆಗಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಚಪಾತಿಯನ್ನೇ 'ಹೋಳಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೋ ಏನೋ?

ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಹೋಳಿಗೆ'ಯ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ನಯಸೇನನು 'ಸೊಗಯಿಪ ಘೃತಪೂರಂ ಹೋಳಿಗೆ' (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೧-೧೪೭); 'ಸಿಂಹದ ದಾರಿಯೊಳಿರ್ದ ಗಾರಿಗೆಯಂತೆ, ಡಾಕಿನಿಯರ ಕೈಯ ಪೋಳಿಗೆಯಂತೆ' (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೧೩-೧೮೫ ಗದ್ಯ) ಎಂದೂ; ಅಯ್ಯಪ್ಪನು 'ಕಡಲೆ ಹೂರಣಗಡಬು ಹೋಳಿಗೆ' (ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ ೪-೬) ಎಂದೂ; ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣ 'ನಾಲ್ಕು ವೇದವನೋದಿದ ವಿಪ್ರರ ಮನೆಯ ಎಣ್ಣೆಹೋಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ.....' ಎಂದೂ; ಮುದ್ದಣ 'ಹೋಳಿಗೆ ತುಪ್ಪಕಿಂದೇಂ ನಿನಗೆ ಶೋಭನಮೇ?' ಎಂದೂ; ಷರೀಫರು 'ಹುರಿಯಕ್ಕಿ ಹೋಳಿಗಿ ಹೂರಣಗಡುಬು ಕಡಲೀಪಚ್ಚಡಿ ಕಟ್ಟಿನಾಂಬರಾ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದ ಹೋಳಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆಹೋಳಿಗೆ, ಹೂರಣದ ಹೋಳಿಗೆ ಎಂಬ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಣ್ಣಾಜಿ ತನ್ನ ಸೌಂದರವಿಳಾಸದಲ್ಲಿ 'ತರಣಿಮಂಡಲದಂತೆಯೆಸೆವ ಒಬ್ಬಟ್ಟು' ಎಂದು 'ಹೋಳಿಗೆ'ಗೆ ಸಮಾನಾರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಒಬ್ಬಟ್ಟನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಊಟದ ರಗಳೆ'ಯಲ್ಲಿ 'ಬಿಳಿಹೋಳಿಗೆ' ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. 'ಹೋಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಉಣಲಾಗಿ ಇಂದ್ರಿಯವ ತಾಳಿದವ ಯೋಗಿ', 'ಹೋಳಿಗೆಯಿಲ್ಲದ ಹಬ್ಬ, ಮೇಳವಿಲ್ಲದ ಊಟ', 'ಹರಕು ಹೋಳಿಗೆ ಲೇಸು', 'ಕದ್ದು ಹೋಳಿಗೆ ಕೊಟ್ರೆ ಬೆಲ್ಲ ಸಾಲ್ದು ಎಂದ್ರಂತೆ', 'ಹೋಳಿಗೆ ಇಲ್ಲದ ಹಬ್ಬಲ್ಲ, ತೇರು ಇಲ್ಲದ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲ' ಎಂಬಲ್ಲಿನ ಸರ್ವಜ್ಞನ ನುಡಿಗಳು, ಗಾದೆಮಾತುಗಳು ಹೋಳಿಗೆಯ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ. ಜನಪದರಂತೂ ಸಾಲ ಮಾಡಿಯಾದರೂ ಹೋಳಿಗಿ ತಿನ್ನುವ ಜಾಯಮಾನದವರು. ಹಬ್ಬ-ಉತ್ಸವ, ಜಾತ್ರೆ, ನೆಂಟರಿಷ್ಟರು ಬಂದಾಗ 'ಬೇಳೆ ಹಾಕೀವಿ', 'ಹೋಳಿಗಿ ಶೀಕರಣಿ ಮಾಡೀವಿ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಸಡಗರದಿಂದ ಮಾತನಾಡುವುದಲ್ಲದೆ

'ಸುಗ್ಗಿ ದಾಸೋಹೆಂದು ಹಿಗ್ಗು ಬೆಳವಲ ನೋಡು
ಹುಗ್ಗಿ ಹೋಳಿಗೆಯ ನಿನ್ನಾಡು | ಸುಗ್ಯೋಟ
ನಗ್ಗೇಡ ಇದಕೆ ಮಲೆನಾಡು' ಎಂದು ಜನಪದ ಕವಿಯೊಬ್ಬ ವರ್ಣಿಸುತ್ತಾನೆ.

'ಹೊಯ್ಕೊಂಡೋರ್ ಬಾಯಾಗ ಹೋಳ್ಗೆ ಊಟ' ಎಂಬ ಜನಪದರ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಸಂತೋಷದ ಲಕ್ಷಣಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡದೆ ಸತ್ತವರ ತಿಥಿ, ಸಮಾರಾಧನೆಗಳಲ್ಲೂ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಿರುವುದು ಗೋಚರಿಸುತ್ತದೆ. ಇಂಥಿಂಥ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಇವೇ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಕಟ್ಟುಪಾಡು ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದರೂ ಅದರ ಹಿಂದೆ ಆಯಾ ಕಾಲ, ಪರಿಸರ, ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇಂಬು ಕೊಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ 'ಹೋಳಿಗೆ' ತಯಾರಿಕೆ ಕುರಿತು ದಾಖಲೆಯಿರದಿದ್ದರೂ ವ್ಯಾಕರಣ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ, ನಿಘಂಟುಗಳಲ್ಲಿ, ಕೆಲವು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ, ಜನಪದ, ತತ್ತ್ವಪದ, ದಾಸರಹಾಡು, ವಚನಕಾರರಲ್ಲಿ, ಸರ್ವಜ್ಞನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ, ಗಾದೆ-ನಾಣ್ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ 'ಹೋಳಿಗೆ ಪದ ಪ್ರಯೋಗ ಅದರ ಅತಿಯಾದ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯನ್ನು, ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಹೂರಣದ ಹೋಳಿಗೆ, ಸಜ್ಜಕ, ಹುರಕ್ಕಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಗೆಣಸು, ಸುರಳಿ, ಎಳ್ಳು, ಶೇಂಗಾ, ಪುಠಾಣಿ, ಹೆಸರುಬೇಳೆ, ಕಡ್ಲಿಬೇಳೆ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಹೋಳಿಗೆಯ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. 'ಬೇಳೆ-ಬೆಲ್ಲಗಳನುಂಬುವನು ಬಹುಕಾಲ ಬಾಳನೆಂದರರಿಗು ಸರ್ವಜ್ಞ' ಎಂಬ ನುಡಿ ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನು ಕುರಿತೇ ಹೇಳಿರಬೇಕು.

೩. ಹೂರಿಗೆ

ಕಣಕದಲ್ಲಿ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸವರಿ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿಯಾದ ಭಕ್ಷ್ಯ ಹೂರಿಗೆ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೂರಿಗೆ, ಪೂರಿಗೆ, ಹೂರಗೆ ಮುಂತಾದ ಪದಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಹೂರಿಗೆ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿರುವುದು ಅದರ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಹೂರಿಗೆ' ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯ ಕಣಿಕವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು (ನಿಂಬೆಯಹಣ್ಣ ತೋರದುಂಡೆಯಂ ಮಾಡಿ) ಬೆಂದ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಬೆಲ್ಲ, ವಿಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಣಿಕದೊಳಗಿಟ್ಟು "ಹರಿಯದಂತೆ ಗೇಣಗಲಂ ಮಾಡಿ ಮಾರುಗವುಚಿದ ಹಂಚನೊಲೆಗೆತ್ತಿ ತುಪ್ಪಮಂ ತೊಡೆದು ಹೂರಿಗೆಯಡುವುದು"[೬] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇದೇನು 'ಹೋಳಿಗೆ'ಯೋ ಅಥವಾ ಹೂರಿಗೆ ಎಂಬ ತಿನಿಸೋ ಅಥವಾ ಅವರೆಡೂ ಒಂದೇ ಆಗಿದ್ದವೋ ಎಂಬ ಕುತೂಹಲ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಅಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನೇ 'ಹೂರಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೇ ಎಂದು ಭಾವಿಸಬಹುದಾದರೂ ಇತರ ಕವಿಗಳ ಹೇಳಿಕೆ ಈ ಭಾವನೆಗೆ ಅಡ್ಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಚಾವುಂಡರಾಯ ತಿಳಿಸಿರುವ 'ಪೂರಿಗೆ' ವಿಧಾನವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

"ಮಿದಿದಿಂಬಾಗಿರೆ ಖರ್ಜೂ
ರದ ಪಣ್ಣಂ ನಾರಿಕೇಳಮಂ ಶರ್ಕರೆಯಂ
ಪದಿದಡುಗೆ ಕಣಿಕದೊಳ್ ತು
ಪ್ಪದೊಳ್ದು ರಸಭರಿತ ಪೂರಿಗೆಯಕ್ಕುಂ"[೭೭]

ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಖರ್ಜೂರ, ಸಕ್ಕರೆ, ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಹೂರಣವಾಗಿ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ತುಪ್ಪಮಂ ತೊಡೆದು ಪೂರಿಗೆಯಡಿಸಡಲ್ ಅದು ರಸಭರಿತ ಪೂರಿಗೆಯೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸಿರುವ 'ಪುರಿವಿಳಂಗಾಯಿ'ಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೋಲುತ್ತದೆ.

ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಹೂರಗೆ' ಅಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

“ಕಣಿಕದ ಬಟುವ ತೆಗೆದು ವಣಿಕ ಸೂಸಲನಿಕ್ಕಿ

ಮಣಿದು ಪೈರವನ ವರ್ತುಳ ಭಾಷಣಂಗೈದು

ಲಣಿತಗವಿಯಿಂ ಪಚನಿಸುತ್ತ ಶರ್ಕರೆಗೂಡಿ ಫಣಿತ ಘಟದೆಡೆಯ ಜವದಿ

ಕುಣಿವ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಬ್ಬದುಣಿಯ ಸರಳಿಂ ತೆಗೆದು.....

.....ನವಹೂರಗೆಯನರ್ಪಿಸಿದರಣಿವೆತ್ತು ಬಿಸಿಯಘೃತದಿಂ”[೪೮]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದು ಚಾವುಂಡರಾಯ ತಿಳಿಸಿರುವ ಪೂರಿಗೆಯ ವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಮ್ಯತೆಯಿದೆ. ಹೂರಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವಂತೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ “ಮಾಡಿಕೊಂಡವರವರ ಹೆಸರ ಹೂರಿಗೆಯೆಂಬುದು”[೪೯] ಎಂದು ಬಿಚ್ಚುಹೂರಿಗೆ, ಪೇರಣೆ ಹೂರಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆಹೂರಿಗೆ ಮೊದಲಾದ ಅದರ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇವಲ್ಲದೆ “ಪುರಿವಿಳಂಗಾಯಿ”[೫೦] ವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗ, ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಲಸಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆಯುವುದು ಎಂದಿರುವುದು ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳಿದ ‘ಹೂರಿಗೆ’ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಭೀಮಸೇನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಚನ ಗ್ರಂಥ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೂರಿಗೆ, ಬಿಚ್ಚೂರಿಗೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಾಹೂರಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಹೂರಿಗೆಗಳ ಅಡುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಮಂಗರಸ ಅವುಗಳನ್ನೇ ಅನುಸರಿಸಿರಬೇಕು.

ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ‘ಪೂರಿಗೆ’ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ‘ಪೂರಿಗೆಯಿಡ್ಡಲಿಗೆ ಮಂಡಿಗೆ’ ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನಕಾರನು, ‘ಕಲ್ಲೂರಿಗನೊಯ್ಯನೆ ಪೂರಿಗೆಗೊಟ್ಟೈದಾರನೆ ಕೊಂಡವನಳ್ತಿಯಿಂ’ (ಆದಿಪುರಾಣ ೫-೫೬) ಎಂದು ಪಂಪನೂ, ‘ರುಚಿವೆರಸಿದ ಲಡ್ಡುಗೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ಗಾರಿಗೆ ಪೂರಿಗೆ ಮೊದಲಾಗಿರ್ದ ಪಲವು ಭಕ್ಷ್ಯಮನಾಗಳ್’ ಎಂದು ನಯಸೇನನು, ‘ಹೂರಿಗೆಯ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಬೆಟ್ಟಂಗಳಲ್ಲಲ್ಲಿ’ (ಬಸವರಾಜದೇವರರಗಳೆ ೭-೧೦) ಎಂದು ಹರಿಹರನು, ‘ಶೋಧಿಸಿದ ತನಿಬೆಲ್ಲವಿಕ್ಕಿದ ಹೂರಿಗೆಯ’ ಎಂದು ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನೂ ‘ಈಯೆಣ್ಣೆ ಹೂರಗೆಯ ಮೃದುತರಕೆ ಸರಿಯುಂಟೆ?’ (ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ ೭-೨೮) ಎಂದು ಮಂಗರಸನ ಪೂರಿಗೆ, ಹೂರಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ‘ಹೂರಿಗೆಯೆಂದರೆ ಗಬಕೆಂಬ ಗಾದೆಯಂ ತಾರಿಂತು ನುಡಿವರ್ಕ್ಕೆ’ ಎಂಬ ಭರತೇಶವೈಭವದ ಮಾತು ಹೂರಿಗೆಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗವಾಗುವ ಬಿಸೂರಿಗೆ, ಬಿಸುಬೂರಿಗೆ, ಬಿಸುಹೂರಿಗೆ, ಬಿಸಪೂರಿಗೆ, ಬೀಸೂಂಬೂರಿಗೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಕುರಿತಂತೆ “ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಡುವ ಅಗಲವಾಗಿರುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯ”[೫೧] ಬಿಸುಹೂರಿಗೆ ಎಂಬರ್ಥ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ “ನಸುಬಿಸಿಯ ಹೂರಿಗೆಯ ಕಣ್ಣವಟ್ಟಗೆದೆಗೆದು ಹಸನಾಗಿ ಬಿಚ್ಚಲದು ಬಿಚ್ಚುಹೂರಿಗೆಯಾಯ್ತು”[೫೨] ಎಂದಿರುವುದು ಬಿಸುಹೂರಿಗೆಯಾಗಿರಬೇಕು. ‘ದೇವ ಬೀಸೂಂಬೂರಿಗೆಯ ನಿನ್ನಮ್ಮೆ ಸವಿಯಯ್ಯಾ’ ಎಂದು ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ, ‘ಬೀಸೂಂಬೂರಿಗೆಯಂ ಪಲವಂ

ನಲವಿನಿಂದವಂ ಬಡ್ಡಿಸಿದರ್' ಎಂದು ಶಾಂತಿ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ, 'ಪೂರಣಗಳಿಟ್ಟ ಕರಜಿಯಕಾಯ ಪೇಣಿ ಬಿಚ್ಚೂರಿಗೆಗಳಂ ಪಾಯಸಗಳ' ಎಂದು ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಮುಂತಾಗಿ ಹಲವು ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿನ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಹೂರಿಗೆಯ ಹಲವು ಪ್ರಭೇದಗಳಾಗಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ.

೪. ಮಂಡಿಗೆ

ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿರುವ ಮಂಡಗೆ, ಮಂಡಿಗೆ ಅಥವಾ ಮಂಡಿಕಾ ಎಂಬುದು ರವೆ ಇಲ್ಲವೆ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಡುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಈ ಭಕ್ಷ್ಯ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. "ಗೋಧಿಯ ಕಣಕವನ್ನು ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕೆಂಡದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಕೆಯ ತಳದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಖಾದ್ಯ ವಿಶೇಷ"[೫೩] ಎಂಬ ಪದಕೋಶದರ್ಥದಿಂದ ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಪದಾರ್ಥ ಎನಿಸಿದರೂ ಇದರ ಸಿಹಿಪ್ರಮಾಣವನ್ನನುಲಕ್ಷಿಸಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥದ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನು ಮಂಡಗೆ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ'ದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಮೊದಲ ಹೂರಿಗೆಗೆ ಸಮೆದುಂಡೆಯೊಂದನೆ ತೆಗೆದು
ಬಿದಿರನೇತ್ರದ ತೆರದಿ ಗೇಣಗಲವಂ ಮಾಡಿ
ಪದಪನಿಂ ಹಂಚಿನೊಳು ತುಪ್ಪವ ತಡಹಿ ಅಡಲು ಮಂಡಗೆಯೆನಿಸಿಕೊಂಡುದು"[೫೪]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ನೆನೆಸಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಗೋಳಕಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮೇಲೊಂದು ಒದ್ದೆಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಥಳಿಸಿದಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ, ಆ ಹಿಟ್ಟಿನೊಳಗೆ ಗೋಳಕಗಳನ್ನು ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದುದು ಮಂಡಗೆಯಂತೆ. "ಅದನ್ನು ಮೀರಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದುದು ಉಷ್ಣಾವರ್ತ ಮಂಡಗೆ, ಗಾಳಿಗಿದಿರಿಕ್ಕಿದುದು ವಾಯುಪುಟಮಂಡಗೆ"[೫೫] ಎನಿಸುವುದಂತೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಅಟ್ಟ, ಹೂರಿಗೆಯ ಬಿಚ್ಚಿ ಬಿಸಿಯೋಡಿನೊಳಗಿಕ್ಕೆ 'ಖಂಡಮಂಡಕ'ವೆಂಬ ಹೆಸರಾಯ್ತು ಎಂದೂ ಬರಿಯ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅರೆದಿಕ್ಕಿ ಅಟ್ಟುದು 'ಮಂಡಗೆಹೂರಿಗೆ' ಎಂದು ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಮಂಡಗೆ ಅಡುವುದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಲಿಂಗಪುರಾಣ (೮-೧೧)ದಲ್ಲಿ 'ಅಕ್ಕಿ, ಎಳ್ಳು, ಉದ್ದು, ಗೋಧಿಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೆಣ್ಣೆಹಾಕಿ ನಾದಿ ಉಂಡೆಯಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಘೃತವ ತೊಡೆದ ಭಾಜನದೆಡೆಯ ಕೆಂಡವಿಸಿಯಂ ಪಚನಿಸಲು..... ಕೋಮಲದ ಸೌಖ್ಯದ ಸವಿಯ ಸಕ್ಕಜದ ಮಂಡಗೆ ಶಿವಾರ್ಪಣಸುಖ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಯೊಂದಿಗೆ ಇತರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮಂಡಗೆ ತಯಾರಿಸಿರುವುದು ವಿಶೇಷ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ 'ಮಂಡಕ' ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದೆ: 'ತೊಳೆದು ಶುಚಿಯಾದ ಗೋಧಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಲು ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಮರದ ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತಟ್ಟಿ

ತಿಕ್ಕಿ, ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿದ ಕೈಯಿಂದ ಉಂಡೆಯನ್ನು ತಟ್ಟಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಬಿಸಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಸೀದು ಕಪ್ಪಾಗದಂತೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.''[೫೬] ಸೋಮೇಶ್ವರನ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿಯೂ 'ಮಂಡಿಗೆ' ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಇದೇ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಿಂದ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನವರೆಗೆ ಕಾವ್ಯಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಂಡಿಗೆ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿರುವುದು ಅದರ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ ಹದಿನೆಂಟು ತೆರದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಮಂಡಗೆ'ಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ''ಘೃತಪೂರ ಮುಮಲ್ಪದಶನದಂಶ ಮಾತ್ರ ಖಂಡನೀಯ ಮಂಡಕ ಮುನತ್ಯಂತ ಕೋಮಲತಾ''[೫೭] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಪಂಪನು 'ಮಂಡಕ'ದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ, 'ಮಂಡಗೆ ಮೇಣ್ ಹೂರಿಗೆ..... ಇಪ್ಪತ್ತೆಂಟಾಗಿರೆ' ಎಂದು ಅನಂತನಾಥ ಪುರಾಣ (೧೦-೭೯)ದಲ್ಲೂ, 'ಕ್ಷೀರಾನ್ನ ಘೃತಪೂರಿಕಾಮಂಡಗೆ ಮೋದಕಾದಿಗಳನಿಕ್ಕೆ' ಎಂದು 'ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ' (೭-೮೨)ದಲ್ಲೂ, ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ಹಾಲು ತುಪ್ಪದ ಮಂಡಿಗೆ ಮ್ಯಾಲೆ ಬಿಳಿಯ ಸಕ್ಕರೆ' ಎಂದೂ, ಬಸವಣ್ಣ 'ಕಂಡಮಂಡಗೆ' ಹಾಗೂ ಮಡಿವಾಳ ಮಾಚಿದೇವ 'ಕಟ್ಟುಮಂಡಗೆ' ಎಂದು ಮಂಡಗೆಯ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶ. ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನನು 'ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕ ಭೂಪಾಲ ಸಾಂಗತ್ಯ'ದಲ್ಲಿ 'ಬೆಲ್ಲಮಂಡಿಗೆ', 'ಹಾಲುಮಂಡಿಗೆ', 'ಸಕ್ಕರೆ ಮಂಡಿಗೆ' ಮುಂತಾದ ಮಂಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪಾರ್ಶ್ವಪಂಡಿತ ಹಾಗೂ ಕವಲಭವರು ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಂಡಿಗೆಯನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಕಾವ್ಯಮಯವಾಗಿ ವರ್ಣಿಸಿ ಅದರ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪಾರ್ಶ್ವಪಂಡಿತನು 'ನೀಳ್ಪಂ ಬೆಳ್ಪಂ ತಿಳ್ಪಂ ತಳ್ಪೊಯ್ದಿರೆ' (ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಪುರಾಣ ೮-೫೧) ಎಂದರೆ, ಕಮಲಭವನು 'ಶರದದ ನವಚಂದ್ರಿಕೆಮಂ ಪೊರೆಯೆತ್ತಿದ ತೆರದೆ ಮಿರುಪ ಬೆಳ್ಪಿಂ ತೆಳ್ಪಿಂ ಪಿರಿದೆಸೆವ ಮಂಡಕಾ ಪರಿಕರಮಂ' (ಶಾಂತೀಶ್ವರ ಪುರಾಣ ೮೪೧) ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. 'ಮನಸಿನ್ಯಾಗ ಮಂಡಿಗಿ ತಿಂದ್ರ ಗೋಧಿ ಲೆಕ್ಕ ಕೊಡುವರಾರು' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಮಂಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಪ್ರಮುಖ ಸಾಧನವಾಗಿ ತೋರುತ್ತದೆ. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು, ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ, ಊಟದ ರಗಳೆ, ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ, ಪ್ರಭುದೇವರಪುರಾಣ, ಅನಂತನಾಥಚರಿತೆ, ದುರ್ವಾಸ ಭೋಜನ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಮಂಡಿಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಭಕ್ಷ್ಯವಾಗಿತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ಸಾಬೀತುಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

೫. ಕಜ್ಜಾಯ

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಂಡಿಗೆ, ಗಾರಿಗೆಯೊಡನೆ ಕಜ್ಜಾಯದ ಉಲ್ಲೇಖವೂ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮದುವೆ, ಹಬ್ಬ-ಹರಿದಿನ ಮುಂತಾದ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ತಿಳಿದುಬರುವುದರಿಂದ ಅಂದಿನ ಸಮಾಜಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಾಗಿದ್ದವೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿವೆ. ಮಂಗರಸನು 'ಕಜ್ಜಾಯ' ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿಲ್ಲವಾದರೂ 'ಪಿಷ್ಟಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ'ದ ಸೂಚನಾಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ

"ಸದಮಲಂಬಡೆದ ಗೋಧುವೆ ಕಳವೆಯಕ್ಕಿ ಬಹು
ವಿದಳ ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ಮಾಳ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯಮಂ
ವಿದಲಿತಾಂಬುರುಹ ಸಲ್ಲಲಿತ ವದನೆಯರರಿವ ಮಾಳ್ಕೆಯೊಳೊಸೆದು ಪೇಳ್ವೆನು"[೫೮]

ಎಂದು, ಮುಂದಿನ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾ 'ಈ ಸೊಜ್ಜಿಗೆದೆಗೆದು ಕಜ್ಜಾಯಮಂ ಮಾಳ್ಪುದು' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಧುವೆ ಸೊಜ್ಜಿಗೆ, ಕಳವೆಯಕ್ಕಿ, ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ಕಜ್ಜಾಯವನ್ನು ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ಅದರ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕಜ್ಜಾಯ, ಕಜ್ಜಯ, ಕರ್ಝಯ, ಖಜ್ಜಯ, ಖಜ್ಜಾಯ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಇದನ್ನು "ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ; ಕರಿದ ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿದ ಒಂದು ಬಗೆ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ"[೫೯] ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಸಿದೆ. ತಮಿಳು, ತೆಲುಗು, ತುಳು ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿಯೂ 'ಕಜ್ಜಾಯ' ಪದ ಪ್ರಯೋಗವಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗೆ 'ಕಜ್ಜಾಯ' ಎಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕರೆದರೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಗೂ 'ಕಜ್ಜಾಯ' ಎನ್ನುವುದುಂಟು. ಮದುವೆ, ಸೋಬನ ಮುಂತಾದ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯವಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. 'ಕಜ್ಜಾಯದ ಬುತ್ತಿ' ಎಂದು ಹೆಣ್ಣಿನ ಕಡೆಯವರು ಬೀಗರಿಗೆ ಕೊಡುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ 'ಕಜ್ಜಾಯ' ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕನುಸರಿಸಿ ಭಿನ್ನ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಡುತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ಅರಿಯಬಹುದು. 'ಹಳ್ಳಿಮುಕ್ಕನಿಗೆ ಉಳ್ಳಿ ಕಜ್ಜಾಯ' ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಕಜ್ಜಾಯವನ್ನು ಹುರುಳಿ ಹೂರಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಕಜ್ಜ > ಕಾರ್ಯ - ಅಂದರೆ 'ದುಡಿದು ಗಳಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಅನ್ನ' ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ 'ಕಜ್ಜಾಯ' ಪದನಿಷ್ಪತ್ತಿ ಆಗಿರಬಹುದೇ? ಪರಾಮರ್ಶಿಸಬೇಕು.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಕಜ್ಜಾಯ, ಖಜ್ಜಾಯ ಪದಪ್ರಯೋಗದೊಂದಿಗೆ ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವೂ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿದೆ:

"ಜಿತವಡೆದು ಶರ್ಕರೆಯ ಸಿತಕಣಿಕ ಸಣ್ಣಿಗೆಯ
ಮತಿ ಮಿಶ್ರದಿಂ ಕಲಸಿ ವರ್ತುಳಿಸಿ ಭಾಜನದಿ
ನುತ ಕಂಪಿತಾಜ್ಯದಿಂ ಪಚನಗೈದಾವಗಂ ಪ್ರತಿಘಟಕೆ ತೆಗೆದು ಕೂಡೆ
ಗತ ಮಾಡುತುಷ್ಣಮಂ ಚತುರಿನಿಂದೊಡಗೂಡಿ
ಪೃಥುಳ ಮಿಶ್ರೀಖಾಂಡಮನ್ನೊರೆಸಿ ತುಪ್ಪವು
ನ್ನತಮಾಗಿ ನೀಡಲಾರೋಗಿಪುದು ಸೊಬಗಿಡಿಯಲತಿರಸದ ಖಜ್ಜಾಯವ"[೬೦]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಇಲ್ಲವೇ ಗೋಧಿಯ ಕಣಿಕದಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಟು, ದುಂಡನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕೆಂದಿದೆ. ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಜ್ಜಾಯವನ್ನು

ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬಸವಣ್ಣನವರು 'ಬೆಲ್ಲ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸಕ್ಕರೆ ಸರಿಭಾಗವಾದ ಹೊಸ ಹೆಸರ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ, "ಸುಲಿಗಡಲೆಯ ಕಜ್ಜಾಯ"[೬೮]ವನ್ನು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಲಿಗಡಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ಕಜ್ಜಾಯವಿರಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಮತ್ತೊಂದು ವಚನದಲ್ಲಿ 'ಪಸರದಲ್ಲಿಯೆ ಕುಳ್ಳಿತಾರೋಗಿಸುವ ಕಜ್ಜಾಯವನೊಸೆದು ಕೊಡೆ' ಎಂಬಲ್ಲಿಯೂ ಕಜ್ಜಾಯ ಪದಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಕನಕದಾಸರು ತಿರುಪತಿ ವೆಂಕಟರಮಣನನ್ನು ಕುರಿತು ಸ್ತುತಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ "ಅಪ್ಪಾಲು ಅತಿರಸ ತುಪ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯವು ಒಪ್ಪುವ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು, ಅಪರೂಪವಾದ ಕಜ್ಜಾಯ ರಾಶಿಗಳ ಛಪ್ಪನ್ನ ದೇಶಕ್ಕೆ ಮಾರುವ ಶೆಟ್ಟಿ' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಲಾಡು, ಕಜ್ಜಾಯ ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ಮಾರಾಟದ ಸರಕುಗಳಾಗಿದ್ದವು.

ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯನು 'ಖಂಡಸಕ್ಕರೆ ಚಿಲುಪಾಲು ಗಾರಿಗೆ ಮಂಡಿಗೆಯೊಂದಿಗೆ ಕಜ್ಜಾಯ'ವನ್ನೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ವಿರೂಪಾಕ್ಷಪಂಡಿತನು 'ಮೇಣೊಂದು ಬಾರಿ ಕಜ್ಜಾಯಮಂ ಸಲಿಸೆ..... ರುಚಿಯೆತ್ತಣಿಂ ಬಂದುದೋ' ಎಂದು ಕಜ್ಜಾಯದ ರುಚಿಗೆ ಬೆರಗಾಗಿದ್ದಾನೆ. 'ಕಳಿತ ಹಲಾಹಳದ ಕಜ್ಜಾಯವೆನಿಸಿತು ರೂಹು ಸುಮನೋಹರ ಭಯಂಕರವಾಯ್ತು ಸುರಸತಿಯ' ಎಂದು ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಹಾಗೂ 'ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ ಪರಮಾನ್ನಪಾಯಸ' ಎಂಬ ಷಣ್ಮುಖ ಶಿವಯೋಗಿಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಕಜ್ಜಾಯದ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತವೆ. 'ಕಜ್ಜಾಯ ನೋಡಿದರೇನೆ ಸಜ್ಜನರ ಭೋಜನಕಾನಂದ' ಎಂಬ ಜನಪದರ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಜ್ಜಾಯದ ಹಿರಿಮೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ.

೬. ಗಾರಿಗೆ

ಗಾರಿಗೆ, ಗಾರಗೆ, ಘಾರಿಗೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯ. ಮಂಡಿಗೆ, ಹೂರಿಗೆಗಳ ಹಾಗೆ ಗಾರಿಗೆಯೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಗಾರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಅದರ ಹಲವು ಪ್ರಭೇದಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಿಂದ ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದು ಗಟ್ಟಿಹಾಲು ತುಪ್ಪ ಉದುರಿಸಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಮಾಡಿ, ಮತ್ತರ್ಧ ಹಾಲಿನೊಳಗೆ ಉಕ್ಕರಿಸಿದಕ್ಕಿಯ ಒತ್ತಿ ಹಾಲಿಂದೆರೆದು ಕಣಕ ಬರುವ ತನಕ ಕುಟ್ಟಿ, ಪರಿಮಳವನೊತ್ತರಿಸಿ ತುಪ್ಪದೊಳು ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಹಾಲುಗಾರಿಗೆ' ಎಂದು, 'ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆರಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದದ್ದು ಬೆಣ್ಣೆಗಾರಿಗೆ' ಎಂದು, ಅದೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನೇ ಅಂಗೈ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ ಎಮ್ಮೆಯ ಬೆಣ್ಣೆಯಂ ಕಾಸಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಅದು ಸಮುದ್ರಫೇನ' ಎಂದಲ್ಲದೆ, "ಬೆಳತಿಗಕ್ಕಿಯ ಸಣ್ಣಹಿಟ್ಟು ಸೋದಿಸಿ ಹುರಿದುಕೊಳುತ..... ಬೆರಸಿಮುದಯದೊಳು ಗರಗಳಕ ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದೊಳು ಗಾರಿಗೆಯಡುವುದು"[೬೯] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಯಕ್ಕಿಯ ಸಣ್ಣ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುರಿದು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ನಾಲ್ಕೊರೊಳೊಂದು ಭಾಗ ಹಸಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆರಸಿ ಕಿವುಚಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಮತ್ತೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಹಾಕಿ ರಾತ್ರಿಯೆಲ್ಲ ಇಟ್ಟು, ಮರುದಿವಸ ಬಿಳಿಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಹಾಲನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಬೆರಸಿ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆಯಂತೆ ಮಾಡಿಟ್ಟು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು ತುಪ್ಪಗಾರಿಗೆ

ಎಂಮ ಕವಿ ಹೇಳಿರುವ ಈ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಬಹುತೇಕ ಇಂದು ತಯಾರಿಸುವ ಗಾರಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆದರಿಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಸಣ್ಣ ಮೈದಿಯ ಕಣಿಕ ಬೆಣ್ಣೆ ಶರ್ಕರೆ ಕೋಜಬಣ್ಣಿಗೆ ವಡದ ಸೋವಿಯಂ ಕಲಸಿ' ಘಾರಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿ ಆರೋಗಣೆಗೆ ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಇಡರಿಕಾ ಅಥವಾ ಇಡ್ಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟಿನ ಗೋಲಗಳನ್ನು ಅಗಲಮಾಡಿ ಐದು ಅಥವಾ ಏಳು ಛಿದ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾವ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಾಗುವಂತೆ ಕರಿದವು ಗಾರಿಗೆ ಎನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ''[೬೩] ಎಂದು ಉದ್ದಿನವಡೆಯ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಭೀಮಸೇನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಚನಗ್ರಂಥ ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಘಾರಿಗೆಯನ್ನು ಸೊಜ್ಜಿಗೆ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಮಾಡುವಂತೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದರೂ ಅಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಲ್ಲೇಖ ಬರುತ್ತದೆ. ಧರ್ಮಾಮೃತ ದಲ್ಲಿ 'ನಾಡೆ ರುಚಿವೆರಸಿದ ಲಡ್ಡುಗೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ಗಾರಿಗೆ ಮೊದಲಾಗಿರ್ದ ಪಲವು ಭಕ್ಷ್ಯಮಂ' ಎಂದೂ ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ 'ಹೆರವರಿಯ ಮಂಡಗೆಗಳೊಟ್ಟಿಲುಗಳಲ್ಲಲ್ಲಿ ಗಾರಿಗೆಯ ಅಳಸುಗಳ ಕುತ್ತರಿಗಳ ಲ್ಲಲ್ಲಿ' ಎಂದೂ ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚಾರಿತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಹೂಸಣಂಬ ಹೂರಿಗೆ ಫೇಣಿ ಸೇವಗೆಯೊಂದಿಗೆ ಗಾರಿಗೆ' ಉಲ್ಲೇಖವೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕನಕದಾಸರು ಮೋಹನತರಂಗಿಣಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನುಸಕ್ಕರೆ ಫೇಣಿ ವಡೆ ಸುಖೀನುಂಡೆ ಯೊಂದಿಗೆ ಗಾರಿಗೆಯನ್ನೂ ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಭೀಮಕವಿ ಬಸವಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಘಾರಿಗೆಗಳಂ ನಿನಗೆ ಮೆಲುವೊಡೆ ತಂದುಕೊಡುವೆನು' ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸನತ್ಕುಮಾರಚರಿತೆ, ಊಟದ ರಗಳೆ, ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ, ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಾರಿಗೆ ಉಲ್ಲೇಖ ಕಂಡುಬರುವುದರಿಂದ ಡಾ.ಕೆ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ ಅವರು ತಮ್ಮ 'ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಊಟ-ಉಪಚಾರ' ಎಂಬ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುವಂತೆ ''ಗಾರಿಗೆ ಹೂರಿಗೆಗಳ ಹೆಸರು ಈಚೆಗೆ ಫೇಣಿ ಮಂಡಿಗೆ ಹೋಳಿಗೆ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳಷ್ಟು ಜನರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಕೇಳಿ ಬರದಿದ್ದರೂ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಹೆಸರು ಆಗಾಗ ಕೇಳಿಬರುವುದರಿಂದ ಈ ಎರಡೂ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಹಿಂದೆ ಬಹು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದ್ದವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು''[೬೪] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

೭. ಕರಜಿಗೆಕಾಯಿ

ಇಂದಿಗೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಷ್ಟೇ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ಕರ್ಚೀಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಕರ್ಜೀಕಾಯಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕರ್ಜೀಕಾಯಿ, ಕರಜಿಗೆಕಾಯಿ, ಕರಜಿಗಾಯ, ಕರಂಜಿಗೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಮಂಗರಸನು 'ಕರಂಜಿಗೆ' ವಿಧಾನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಒಂದು ಸೇರು ಸೊಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಣಿಕವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕುಟ್ಟಿ, ''ಹಪ್ಪಳದಗಲದಲ್ಲಿ ಲತೆಯುರಿದು ಅವಕೆ ಹುರಿದೆಳ್ಳು ಸಕ್ಕರೆಯಿಕ್ಕಿ ಒಂದನಿಮ್ಮಡಿಸಿ ತುಪ್ಪದೊಳಗಡಲು ಅವು ಕರಂಜಿಗೆಯಾದವು''[೬೫] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವ ವಿಧಾನಕ್ಕೂ ಇಂದು ತಯಾರಿಸುವ 'ಕರ್ಚೀಕಾಯಿ' ವಿಧಾನಕ್ಕೂ ಅಂಥ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಾಣದು. ಮಂಗರಸನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ತಯಾರಿಸುವಾಗಲೂ 'ಕರಂಜಿಗೆ' ಬಳಸುತ್ತಾನೆ. ನೇಮಿಚಂದ್ರನ 'ಲೀಲಾವತಿ' (೫-೬೩)ಯಲ್ಲೂ 'ಮಾಮಿಡಿ ಕರಂಜಿಕೆಯಂಬಟೆ' ಎಂದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪದಲ್ಲಿ ಈ ಪದಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದೆ. ''ಕರಂಜಿಕೆ, ಕರಂಜಿಗೆ ಎಂಬುದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಹುಳಿಕಾಯಿ, ಕರಂಡೆಕಾಯಿ''[೬೬] ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರವಾಗಿ ಕರಂಜಿಗೆಯನ್ನು ಅರ್ಥೈಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವ ತನ್ನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ಕರ್ಚೀಕಾಯಿ'ಗೆ 'ಗಿಲಗಂಜಿ' ಎಂದು ಬಳಸಿದ್ದಾಳೆ. ಇಂದಿಗೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪದಬಳಕೆ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ, ಸೌಂದರವಿಳಾಸ, ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರಪುರಾಣ, ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಸನತ್ಕುಮಾರಚರಿತೆ, ದೂರ್ವಾಸ ಭೋಜನ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಕರ್ಚೀಕಾಯಿಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. 'ಕರ್ಚೀಕಾಯಿ' ಹಾಗೆಯೇ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು 'ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಏನೂ ಹಾಕದೆ ಕೇವಲ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕಣಿಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿದರೆ ಅದು 'ಸಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ'ಯಾಗಿ ನೃಪರಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದುದು ಎಂದು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದೆ.

೮. ಸಕ್ಕರೆಯ ಕಜ್ಜಾಯ

ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸುವ 'ಸಕ್ಕರೆಯ ಕಜ್ಜಾಯ'ವು ಇಂದಿನ ವಿಶೇಷ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ 'ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಚ್ಚ'ನ್ನು ನೆನಪಿಗೆ ತರುತ್ತದೆ. "ಒಂದು ಪಡಿ (ಸೇರು) ನೀರಿಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಮಾಣದ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಶೋಧಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬಂದಾಗ ಒಂದು ಪಡಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಲು ಹದ ನೋಡಿ ಅದನ್ನು ಒಂದು ಕಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಸುರಿದು ಬಿಸಿಯಾರಿದ ನಂತರ ನಾದಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ನಾನಾ ಹಣ್ಣುಗಳ ಆಕಾರದಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಏಲಕ್ಕಿ ಕರ್ಪೂರ "ತಳಿದುಯಿರಿಸಲದು ಸಕ್ಕರೆಯ ಕಜ್ಜಾಯಮೆಂದೆಂಬ ಹೆಸರಂ ಪಡೆದುದು"[೬೭] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ 'ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಚ್ಚು' ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಮೇಲ್ಕಂಡತೆ ಇದೆ. ''ಸಕ್ಕರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ತಾಮ್ರ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಕ ಮಾಡಬೇಕು. ಸಕ್ಕರೆಯಲ್ಲಿನ ಕೊಳೆಭಾಗ ಬೇರ್ಪಟ್ಟ ನಂತರ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಬಾರಿ ಶೋಧಿಸಿದರೆ ದ್ರವರೂಪದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಬರುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯಮ ಪಾಕ ಮಾಡಿದರೆ ಜೇನಿನಷ್ಟು ದಪ್ಪವಿರುತ್ತದೆ. ಖರಪಾಕದಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದು ಅಗಿದು ತಿನ್ನುವಂತಿದ್ದರೆ ಕುಟ್ಟಿದರೆ ಪುಡಿಪುಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬಗೆ ಬಗೆಯ ರೂಪದ ಅಚ್ಚುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಚ್ಚನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಇದನ್ನೇ ಮತ್ತಷ್ಟು ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ, ನಾಗಕೇಶಂಗಳ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿದರೆ 'ವರ್ಷಲಿಕಾ' ''[೬೮] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಒಂದೇ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥದ ಪಾಕವನ್ನು ಹಲವಾರು ಆಕಾರ, ರುಚಿ, ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿರುವುದು ಪ್ರಾಚೀನರಿಗೆ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಿಣತಿಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿಯೂ ಇದೇ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ 'ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಚ್ಚು' (ಸಂಪುಟ-೧, ೧೪೧೨-೧೪೧೩) ತಯಾರಿಸಲು ಹೇಳಿರುವುದಲ್ಲದೆ 'ವರ್ಷೋಲಕ' ಎಂಬ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥದ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ.

೯. ಫೇಣಿ

ಮಂಡಿಗೆಯನ್ನು ಹೋಲುವ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯ ಫೇಣಿ. ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯ ಅವರು ಹೇಳುವಂತೆ, "Termed Pheni in Sanskrit and Hindi and Seviyan in Muslim circles....."[೬೯] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತ ಹಾಗೂ ಹಿಂದಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ 'ಫೇಣಿ' ಮುಸ್ಲಿಂ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ 'ಸೇವಿಯಾ' ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವ ಇದು ಗುಜರಾತಿನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಫೇಣಕ' (ಸೂತರ್ ಫೇಣಿ) ಮತ್ತು 'ಪಹಾಲಿಕ' (ಖಾಜಫೇಣಿ) ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆಯಷ್ಟೇ ಬಿಹಾರದ ಗ್ರ್ಯಿಯರ್ ಸನ್ ಫೇಣಿಯನ್ನು ಒಂದು ಅತ್ಯಂತ ಹಗುರವಾದ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸೆಂದು ವರ್ಣಿಸಿದೆ ಎಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗುರುತಿಸಿರುವುದು ಇದರ ವಿವಿಧ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿನ ಹೆಸರು-ಲಕ್ಷಣ-ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

'ಕರ್ಣಾಟಕ ಸಂಜೀವನಂ' ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿನ "ಫೇಳಿ ಕಜ್ಜಾಯದೊಳಗುಂಟು"[೭೦] ಎಂಬ ನುಡಿಯು ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ ಆಗಿರಬಹುದೇ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಹೊರಡಿಸುತ್ತದೆ. ಫೇಣಿ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಯ ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟಿನಷ್ಟೇ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಹಪ್ಪಳದಂತೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬೆರಳಗಲಕ್ಕೆ ಕೊಯ್ದುಕೊಂಡು ಆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸವರಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಬಿಚ್ಚೋಲೆಯಂತೆ ಸುರಳಿ ಸುತ್ತಿ ಪುಡಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ಆ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು "ಸರಿಬೆಣ್ಣೆ ಸರಿತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಪಾಕವ ಮಾಡಿ ಪದರಿನೊಳು ಸಕ್ಕರೆಯನಿಡಲದುವೆ ಫೇಣಿಯಹುದು"[೭೧] ಎಂದೂ, ಇದೇ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ "ಬೆಣ್ಣೆಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪದೊಳು ಪಾಕ ಮಾಡೆ ಗುಜ್ಜರಿವೇಣಿ ವೆಸರಾದುದು"[೭೨] ಎಂದಲ್ಲದೆ ಬಿಚ್ಚುಫೇಣಿ, ಚೀರಫೇಣಿ, ಗಜಫೇಣಿಗಳ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲೂ 'ಫೇಣಿ', 'ಪದರಫೇಣಿ' ಜನಪ್ರಿಯ ಸಿಹಿತಿನಿಸುಗಳಾಗಿವೆ.

ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಫೇಣಿ' ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. 'ಅರುಬೋನ, ಗಾರಿಗೆ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಅವುಗು ಹೂರುಂಡೆಯೊಡನೆ ಫೇಣಿ'ಯನ್ನೂ ರಾಘವಾಂಕ ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚಾರಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಬಸಿರಿ ಹೆಂಗಸಿನ ಬಯಕೆಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತುರಿಗಾಯಿ, ಕಡುಬು, ಹಪ್ಪಳಗಳೊಂದಿಗೆ ಫೇಣಿಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾಳೆ. ಹಾಗೆಯೇ 'ಜೇನುಸಕ್ಕರೆ ಕ್ಷೀರರಸವಪ್ಪ ಫೇಣಿ' ಎಂದು ಕನಕದಾಸರು 'ಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿ'ಯಲ್ಲಿ, 'ಫೇಣಿ ತಾರಂಗ ಫೇಣಿ' ಎಂದು 'ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ'ದಲ್ಲಿ ಫೇಣಿಯ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಶುಕ್ರವಾರದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, ದೂರ್ವಾಸ ಭೋಜನದಲ್ಲಿ, ಊಟದ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ, ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆ, ಸೌಂದರವಿಳಾಸ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಫೇಣಿಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೧೦. ಎರೆಯಪ್ಪ

ದೋಸೆಯಂತೆ ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಎರೆಯಪ್ಪ. "ಅಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಅಂಗೈಯಗಲ ಬಿಲ್ಲೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಸಿಹಿದೋಸೆ"[೮] ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸುತ್ತದೆ. 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಎರೆಯಪ್ಪದ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಹೇಳಿರದಿದ್ದರೂ 'ಚಿಲುಮುರಿ' ತಯಾರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥದ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. 'ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಸಿಹಿ ಹಾಲೊಳಗೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಲಸಿ ಹೆಬ್ಬೆಟ್ಟಿನಷ್ಟು ದಪ್ಪ ರಂಧ್ರವಿರುವ ಕರಟಕ್ಕೆ ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತುಂಬಿ ಎಳೆಯಾಗಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದರೆ ಚಿಲುಮುರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನೇ ಎರೆಯಪ್ಪದಂತೆ ಬೇಯಿಸಲು ಬಾಬರವಾಯ್ತು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೩೩) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ನಿಘಂಟು ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಇದೊಂದು ಸಿಹಿದೋಸೆಯಾಗಿದ್ದು, ದೋಸೆಯ ಆಕಾರದಂತೆ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದು. ಮಂಗರಸನ ಮತ್ತೊಂದು ಕೃತಿ 'ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ'ಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಸೇವಗೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಎರೆಯಪ್ಪದ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಬಸಿರಿ ಹೆಂಗಸರಿಗೆ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲಿರುವ ಬಯಕೆಯನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ ಮಂಡಿಗೆ, ಫೇಣಿ, ಸಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ, ಅತಿರಸದೊಂದಿಗೆ 'ಎರೆಯಪ್ಪ'ವನ್ನೂ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾಳೆ. 'ಎರೆಯಪ್ಪವ ರಚಿಸಿದಳಾವವಳಮ್ಮ' ಎಂದು 'ಊಟದ ರಗಳೆ'ಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನಿಸಿರುವುದು ಹಾಗೂ 'ಎರೆಯಪ್ಪ' ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರವಾದ ತಿಂಡಿ ಎಂದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಸುವುದು ಅದರ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಗುಣಸ್ವಭಾವವನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯಬಲ್ಲದು.

೧೧. ಸಜ್ಜಕ

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ರವೆ, ಗೋಧಿ, ಬೆಲ್ಲದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಸಜ್ಜಕ, ಚದ್ದಕ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆ 'ಸಜ್ಜಿಗೆ' ಎಂದೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. 'ರವೆ' ಅಥವಾ ರವೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಎಂದು ಇದಕ್ಕೆ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದರೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ರವೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ 'ಸಜ್ಜಿಗೆ' ಎನ್ನುವುದುಂಟು. ಮಂಗರಸ, ಚಾವುಂಡರಾಯ ಸಜ್ಜಕ ಪದಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದರೂ ಅವನ್ನು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವೆಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಲ್ಲ. 'ಗೋಧಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ಹೊಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಉಳಿದದ್ದು ಸೊಜ್ಜಿಗೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೯) ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ ಮಂಗರಸ. 'ಬದರಿಯ ಫಲಮಂ ಮೇಣ್ ಚಿಂಚದ ಚಿಗುರಿಂ ಕೂಡಿ ಪುದಿದ ಸಜ್ಜಿಗೆಯಿಂ ಮಾಡಿದ ಸೇವಗೆಯಂ ಘೃತಶೀತದಿನ್ನೊಯನೆ ತೆಗಪಿ ಮಾಡುವುದು ಲಡ್ಡುಗೆಯಿಂ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೩) ಎಂದು ಚಾವುಂಡರಾಯ ಲಡ್ಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಬಳಸಿರುವಲ್ಲೂ 'ರವೆ' ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನ 'ಮೇಳವಿಪ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಮೃತ ಮಧು ಮೇಲಲಂಪೆಯ ಕಳುಹಿ ಬೇಗದಲಿ' ಎಂಬ ನುಡಿಯಾಗಲಿ ಹಾಗೂ 'ಸಜ್ಜಿಕ ಬಹುಸ್ವಾದು' ಎಂಬ ಸಿದ್ಧರಾಮನ ಮಾತಾಗಲೀ ಇದರ ಸಿಹಿ ಗುಣವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇಂದಿಗೂ ರವೆ ಹಾಕಿ ಪಾಯಸಂತೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ 'ಸಜ್ಜಕ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಕಡೆ 'ಸೂಜಿಹಲ್ವ' ಎಂದೂ ಕೇಸರಿಭಾತಿಗೆ ಕರೆಯುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಬಹುಶಃ ಸಜ್ಜಕದ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಕೇಸರಿಭಾತು ಎಂದು ಕರೆದಂತಿದೆ.

೧೨. ಸೂಸಲು ಸಕ್ಕರೆ

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬಂದರೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಸಲು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರುತ್ತದೆ. 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೀಗಿದೆ.

> "ಹದನಾಗಿ ಕಾಯ್ದು ಹಾಲಿನ ಗಟ್ಟಿಕೆನೆದೆಗೆವು
> ತದನೊಂದು ತಳಿಗೆಯೊಳಗೆರೆದೊಲೆಯೊಳೆತ್ತಿ ಕಾ
> ಯ್ದುದಕದಳಗೆಯ ಮೇಲೆ ಮಡಗಿ ತುರುವೆಯ ಬೇರಿನಿಂ ತೊಳಸೆ ಮುದ್ದೆಯಹುದು
> ಅದನಾ ತಳಿಗೆಯೊಳಗೆ ಹರಿಹಿಕೊಂಡರ್ಧಮಂ
> ಮಿದುಡಿ ಕಜ್ಜಾಯಮಂ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತೆಯುಳಿ
> ದುದ ಗಾಳಿಗಿರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹುಯಿದದಕೆ ಸೂಸಲು ಸಕ್ಕರೆವೆಸರಿಡುವುದು"[೭೫]

ಅಂದರೆ, ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಂತೆ ಕಾಸಿ ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಆರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಸೂಸಲು ಸಕ್ಕರೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿಯೂ 'ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ 'ಪೂರಿ ಮೊದಲಾದ ರವೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲೆ ಸವರುವ ಪುಡಿಸಕ್ಕರೆ'ಗೂ ಸೂಸಲುಸಕ್ಕರೆ ಎಂದು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. 'ಅಲ್ಲಮಪ್ರಭುವಿನ ವಚನವೊಂದರಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ 'ಸೂಸಲು' ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವ 'ಸೂಸಲುಸಕ್ಕರೆ' ಇರಬಹುದೇ' ಎಂದು ಡಾ.ಪಿ.ವಿ. ನಾರಾಯಣ ಅವರು 'ವಚನಸಾಹಿತ್ಯ : ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ' ಎಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು ಹೂರಗೆ ಹಾಗೂ ಖಜ್ಜಾಯ ತಯಾರಿಸುವಾಗ 'ಕಣಿಕದ ಬಟುವ ತೆಗೆದು ವಣಿಕ ಸೂಸಲನಿಕ್ಕಿ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೧೦); 'ಸಖರಜದ ಕಣಿಕಮಂ ಚಕಿತದಿಂ ಶೋಧಿಸುತಲಖಿಳ ಚೊಕ್ಕಳಮಾಗಿ ಸೂಸಲಂ ಕಲಸುತಂ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೧೩) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವ 'ಸೂಸಲುಸಕ್ಕರೆ' ಆಗಲಾರದು.

ಎಳ್ಳು, ಕಡಲೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯ ತಿಂಡಿಗೂ 'ಸೂಸಲಿಗೆ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಸೂಸಲು, ಎಳ್ಳುಸೂಸಲಿನ ಪದಪ್ರಯೋಗವನ್ನು 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲೂ ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. 'ನರಾದಿವೈದ್ಯ' ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನು "ಸವಳದೆ ಸಿತಘೃತ ಮಿಶ್ರಿತಮವುಂಗುರುಂ ಸೂಸಲೆಂಬಿವಂ ಸೇವಿಸೆ ಪುಷ್ಟಿವಿವರ್ಧನಮಕ್ಕಂ"[೭೬] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ, ಅಂಗೂರ ಹಾಲು ಎಳ್ಳಿನ ಸೂಸಲನ್ನು ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಸೂರ್ಯೋದಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಠಿ ಬಂದು ಶೀತವಾತಾದಿ ದೋಷಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಗೋವಿನ ಮಾಂಸ ತಿಂದವರು ಅದಕ್ಕೆ ಎಳ್ಳುಸೂಸಲುಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಬೆರಸಿ ತಿಂದರೆ ಹಸುವಿನ ದೋಷದಿಂದ ಮುಕ್ತರಾಗುತ್ತಾರೆ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೯-೧೯೩) ಎಂಬಲ್ಲೂ ಸೂಸಲಿನಿಂದಾಗುವ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಸೂಸಲ'ನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದೆ.

'ಮೀಸಲು ಸೂಸಲಾಗಿ' ಎಂದು ಹಡಪದ ಅಪ್ಪಣನ ವಚನದಲ್ಲಿ ಕಂಡರೆ, 'ಗುರುಭೋದಾಮೃತ'ದಲ್ಲಿ 'ಸೂಸಲ ನಾತಕ್ಕೆ ಮೂಷಕಸು ಸಿಕ್ಕಿದಂತಾ' (೧-೪೩) ಎಂದೂ, ಪುರಂದರದಾಸರು 'ಸೂಸಲಾಸೆಗೆ ಪೋಗಿ ಬಿಡಿಗಲ್ಲಿನೊಳು ಸಿಕ್ಕಿದ' ಎಂದು ಸೂಸಲಿನ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿದಿದ್ದಾರೆ.

೧೩. ತವರಾಜ

ತವರಾಜ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬಗೆಯ 'ಬಿಳಿಸಕ್ಕರೆ' ಎಂದು ಶಬ್ದಕೋಶ ಅರ್ಥ ಹೇಳುತ್ತದೆ. 'ತವರಾಜ' ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಕುರಿತು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಹೀಗಿದೆ. 'ಶುದ್ಧ ಹಾಲಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಬೆರಸಿ ಕುದಿಸಿ ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ಅಷ್ಟೇ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಅರೆಯಬೇಕು. ಅರೆದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಹಿಟ್ಟು ಕೆನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ತೆಂಗಿನತುರಿಯ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿದರೆ ತವರಾಜನೆಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೬೧) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಕರಿಯ ನೆಯ್ದಿಲೆ ಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ತಂದು ಅರೆದು ಅದರ ಐದನೆಯ ಒಂದು ಭಾಗದಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ಪಾಕ ಮಾಡಿದರೆ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗುತ್ತದೆ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೩೯) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಇಂದು ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಸುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದ್ದರೂ ಈ ವಿಧಾನಗಳು ಅಂದೇ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ತವರಾಜ' ಉಲ್ಲೇಖ ಕುರಿತು, ಶಾಂತಿನಾಥನ ಸುಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ 'ತವರಾಜ ಬಂಧದೊಳಂದಂಬೆತ್ತ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳುಮಂ ಪರಿಜನಕ್ಕೆಲ್ಲಂ ಬಡಿಸಿದಾಗಳ್' ಎಂದು, 'ಪಿರಿದು ತವರಾಜ ಕಟ್ಟಿದಿರೊಳಾಗಳುಮಿರಲದಂ ಬಿಟ್ಟು ತೌಡಂ ಮುಕ್ಕುವನವೊಲು' ಎಂದು ಭೀಮಕವಿಯ ಬಸವಪುರಾಣದಲ್ಲಿ, 'ತವರಾಜವ ಸವಿಗಳುಮಂ ಒಂದುಗೂಡಿ ಮನಕ್ಕಿನಿದಾಗೆ ಎಂದು ನಂಬಿಯಣ್ಣನ ರಗಳೆ ಹಾಗೂ 'ಕ್ಷೀರಮಯ ತವರಾಜಮಂ ನಿರ್ಮಳಾನ್ನಮಂ' ಎಂದು ಇಳೆಯಾಂಡ ಗುಡಿಮಾರರ ರಗಳೆಯಲ್ಲೂ, 'ಹಾಲ ತೊರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಕೆಸರು ಸಕ್ಕರೆಯ ಮಳಲು ತವರಾಜದ ನೊರೆ ತೆರೆಯಂತೆ ಆದ್ಯರ ವಚನವಿರಲು' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣನ ವಚನದಲ್ಲಿನ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ತವರಾಜದ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು, ಅದರ ಸ್ವರೂಪ ಹಾಗೂ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಲಾಗಿದೆ.

೧೪. ಸುಪ್ಪಾಣಿ

ಆಭರಣ ವಿಶೇಷವೊಂದಕ್ಕೆ 'ಸುಪ್ಪಾಣಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿಷಯ. ಆದರೆ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ 'ಸುಪ್ಪಾಣಿ' ಎಂಬ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವೊಂದು ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. "ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ದ್ರವದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ದಪ್ಪ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕನುಸರಿಸಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಒಂದೊಂದು ಚಿಪ್ಪಿನಷ್ಟನ್ನು ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬಿಡಲು ಮಿಸುಪ ಸುಪ್ಪಾಣಿವೆಸರಂ ತಾಳಿ ವಸುಧಾವರರ್ಗೆ ಪಾವನಮಾದುದು" (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೩೬) ಎಂದಿರುವುದು ಇಂದಿನ 'ಸೀವಡೆ' ಅಥವಾ 'ಸೀಬೊಂಡ'ವನ್ನು

ನೆನಪಿಗೆ ತರುತ್ತದೆ. ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಚೆಲ್ವಡೆಯ ಸಾರತರ ಸುಖಿಯೊಡೆಯ ಚಾರುತರ ಸಿಹಿಯೊಡೆಯ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಸಿಹಿವೊಡೆಯ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಾದ ಕಜ್ಜಾಯ, ಹುಗ್ಗಿ, ಹೋಳಿಗೆ, ಮಂಡಿಗೆ, ಗಾರಿಗೆಗಿಂತ ಇಂದು ಹೊರನಾಡಿನ ಪ್ರಭಾವದಿಂದಲೋ ಏನೋ ಬಾದಷಹ, ಜಾಮೂನು, ಜಹಾಂಗೀರ್, ಜಿಲೇಬಿ ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ 'ಜಿಲೇಬಿ' ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದವುಗಳಾವು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿಲ್ಲ. 'ಜಿಲೇಬಿ' ತುಂಬಾ ವಿರಳವಾಗಿ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯ ಅವರು ಊಹಿಸಿದಂತೆ - "The Word Jilebi is apparently a corruption of the Arabic zalabiya or persian zalibiya"[೬೬] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಜಿಲೇಬಿ ಪದವನ್ನು ಅರಬರ ಝಲಾಬಿಯಾ ಅಥವಾ ಪರ್ಶಿಯನ್ನರ ಝಲಿಬಿಯಾ ಎಂಬ ಪದದಿಂದ ನಮ್ಮ ಕವಿಗಳು ಎರವಲು ಪಡೆದಿರಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ " A Kannada work of Jinasura dated A.D. 1450 describes a feast at which the Jilebi was served. A well known seventeenth century work on dietietics, Raghunathas Bhojana Kutuhala composed in the Maharashtra area, describes its method of Preparation"[೬೮] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ "ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೫೦ರಲ್ಲಿ ರಚಿಸಲ್ಪಟ್ಟ 'ಜೈನಾಸುರ' (Jinasura) ಎಂಬ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದಡಿಗೆ ಬಡಿಸುವಾಗ ಜಿಲೇಬಿ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ ಎಂದೂ ೧೭ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಪಥ್ಯದ ನಿಯಮಗಳ ಕುರಿತು ರಚಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ರಘುನಾಥನ 'ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲ'ದಲ್ಲಿ ಇದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿವರವಿರುವುದನ್ನು ಶಬ್ದಕೋಶ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಕೃತಿಗಳ ಪ್ರಭಾವದಿಂದಲೋ ಏನೋ ಅಣ್ಣಾಜಿ ತನ್ನ 'ಸೌಂದರವಿಳಾಸ'ದಲ್ಲಿ ಫೇಣಿ, ಸಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ, ಹಾಲುಂಡಲಿಗಳೊಂದಿಗೆ 'ಜಿಲ್ಲೇಬಿ'ಯನ್ನೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. "ಅಮೃತ ಸರಳಿನಿಂ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಲತೆಯಂತೆ ಜಿಲ್ಲಬಿಯ ಅಂಗಡಿಗಳೆಸೆದಿರ್ದವು"[೬೯] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಜಿಲ್ಲಬಿಯನ್ನು ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ ವಿಷಯದ ನಿರೂಪಣೆಯಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಮೊಸರನ್ನವನ್ನು ಬಡಿಸುವ ಮೊದಲು ಒಂದು ಉಪಾಂತ್ಯದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಊಟದಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಶಬ್ದಕೋಶ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಅಣ್ಣಾಜಿ ಕೃತಿ ಬಿಟ್ಟರೆ, ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಶುಕ್ರವಾರದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ಮೋತೀಚೂರು ಚೂರ್ಣಲಾಡು ಸೇತುಟಕರ ಬಿಳುಪಿನಂತೆ ಜಿಲೇಬಿ' ಎಂದು ಜಿಲ್ಲೇಬಿ ವರ್ಣಿತವಾಗಿದೆ.

೧೫. ಉಂಡೆಗಳು

ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಹುಗ್ಗಿ, ಹೋಳಿಗೆ, ಸಜ್ಜಕ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗಿಂತ ತಿನಿಸಿನ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರುವ ಉಂಡೆಗಳು ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ. ಹಲವು ದಿನಗಳು ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವ ಈ ತಿನಿಸು ಪ್ರಯಾಣಕ್ಕೂ ಯೋಗ್ಯವಾದುದು. ದೇವತಾರ್ಚನೆಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಚಿಗುಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಲಡ್ಡುಗೆ, ಎಳ್ಳುಂಡೆ, ಹಾಲುಂಡೆ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಮುದುಕರವರೆಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವಾಗಿವೆ. ಶ್ರಾವಣಮಾಸದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಪಂಚಮಿಹಬ್ಬವೆಂದರೆ 'ಉಂಡೆಗಳ ಹಬ್ಬ'ವೇ ಆಗಿದೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಂತೂ

'ಉಂಡಿಹಬ್ಬ' ಮಾಸಪೂರ್ತಿ ಸಡಗರ ಸಂಭ್ರಮದ ಆಚರಣೆಯಾಗಿದೆ. 'ಉಂಡೆ' ಪದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೂ ತನ್ನ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. 'ಒಡೆಯರಿಗೆ ಉಂಡಲಿಗೆಯ ಮುರಿದಿಕ್ಕಿದಂತೆ', 'ಬೆಣ್ಣೆಯ ಬೆನಕಂಗೆ ಕೆಂಡಮುಂಡಲಿಗೆಯ ಮಾಡಿ' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ 'ಉಂಡಲಿಗೆ' ಪ್ರಾಯಶಃ 'ಉಂಡೆ'ಯಾಗಿರಬೇಕೆಂದು ಡಾ. ಪಿ.ವಿ.ನಾರಾಯಣ ಅವರು 'ತಮ್ಮ ವಚನ ಸಾಹಿತ್ಯ: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ' ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಊಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಮಂಗರಸನು ಸೇವಗೆಯ ಪಾಯಸ ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ ಬಳಸುವ 'ಕಡಬುವುಂಡಲಿಗೆ', ಎಳಂದೂರ ಹರೀಶ್ವರ 'ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ 'ಸೇವಗೆಯುಂಡಲಿಗೆ'ಯಲ್ಲಿನ 'ಉಂಡಲಿಗೆ', 'ಉಂಡೆ' ಎಂಬ ತಿನಿಸು, ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವೆಂದೇ ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಉಂಡೆಗಳೆಂದರೆ, ಲಡ್ಡುಗೆ, ಕ್ಷೀರದುಂಡೆ, ಸುಖೀನುಂಡೆ, ಎಳ್ಳುಂಡೆ, ಹಾಲುಂಡೆ ಇತ್ಯಾದಿ. ಅಂದಿಗಿಂತ ಇಂದು ಉಂಡೆಗಳ ಪ್ರಭೇದಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಶೇಂಗಾ, ರವೆ, ಅರಳು, ಬೇಸನ್ನುಂಡೆ, ಮಂಡಕ್ಕಿ, ಪುಟಾಣಿ, ಪುಟಾಣಿಹಿಟ್ಟು. ಅಂಟುಂಡೆ, ಎಳ್ಳುಂಡೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಉಂಡೆಗಳ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ವಿಸ್ತಾರಗೊಂಡಿದೆ.

'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ಸುಮಾರು ಆರು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಉಂಡೆಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಹೇಳಿದರೆ, ಚಾವುಂಡರಾಯ ನಾಲ್ಕು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ ಸಂಗತಿ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು ಲಡ್ಡುಗೆ, ಸರ್ಕರೆಗಡುಬು, ತಂಬಿಟ್ಟು, ಅರಳಿನುಂಡೆಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಅ. ಲಡ್ಡುಗೆ

ಲಾಡು, ಲಡ್ಡು, ಲಡ್ಡುಗೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬುಂದ್ಯಾ, ಬುಂದ್ಯಾದುಂಡೆ ಎಂಬ ಹಲವಾರು ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಭಾರತಾದ್ಯಂತ ಪ್ರಖ್ಯಾತವಾಗಿದೆ. ಹಲವು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಕುರಿತು ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ "In early Sanskrit writings, the term modaka seems to signify the later ladduka, though at present the modaka, modak or moodagam signifies a sweet stuffed envelope of dough the term ladduka first finds mention in the mahabharata and the sushrutha samhita"[೮೮] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಆರಂಭದ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಮೋದಕ' ಪದವನ್ನು ನಂತರದ ಲಡ್ಡುಕಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೇನೋ, ಆದರೆ ಇಂದು ಮೋದಕ ಎಂಬುದು ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಿಹಿಹೂರಣ ತುಂಬಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಒಂದು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಎಂದೂ 'ಲಡ್ಡುಕ' ಎಂಬುದು ಮೊದಲಬಾರಿಗೆ ಮಹಾಭಾರತ ಹಾಗೂ ಸುಶ್ರುತಸಂಹಿತಾದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಶಬ್ದಕೋಶ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಬಹುತೇಕವಾಗಿ ಮೋದಕವನ್ನು ಸಿಹಿಯಾಗಿಯೂ ಸಿಹಿಯಲ್ಲದೆಯೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಣಕವನ್ನಷ್ಟೇ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಗಣಪತಿಗೆ ಎಡೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ ಮೋದಕ. ಕಣಕಕ್ಕೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ

ಕರಿಯುವುದು ಸಿಹಿಮೋದಕ. ಹಾಗೆಯೇ ಕರಿಯದೆ ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವುದು 'ಕುಚ್ಚಕಡುಬು.' ಇವೆಲ್ಲವೂ ಗಣಪತಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದುದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದ್ದರೂ "ತರಗು ಲಡ್ಡಿಗೆಗೆ ಗಣಪತಿಯೇ ಶ್ರೇಷ್ಠ"[೮೧] ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತನ್ನು ಎ.ಕೆ.ರಾಮಾನುಜನ್ ತಮ್ಮ 'ಗಾದೆಗಳು' ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮೋದಕ ಹಾಗೂ ಕುಚ್ಚಕಡುಬುಗಳೊಂದಿಗೆ ತರಗು, ಲಡ್ಡಿಗೆಗಳು ಗಣಪತಿ ಪೂಜೆಗೆ ಅರ್ಹವೆನಿಸುತ್ತವೆ. ಇದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಮೋದಕ, ಲಡ್ಡುಗೆಗಳು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. 'ಲಡ್ಡುಗೆ' ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಹೀಗಿದೆ. ಶುದ್ಧ ಬಿಳಿಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನ ಕರಟದೊಳಗೆ ಕಿರುಬೆರಳಿನ ಗಾತ್ರದ ರಂಧ್ರ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತುಂಬಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತ ಕರಟವನ್ನು ತಿರುಗಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬಿದ್ದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು, "ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕವ ಹೊಯ್ದು ನವ್ಯ ಪರಿಮಳವನಿಕ್ಕಿ ಕಟ್ಟೆ ಪೊರೆಯ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳೆಂದು ಹೆಸರನೊಲವಿಂ ಕರೆವುದು"[೮೨] ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಮೊನ್ನೆ ಮೊನ್ನೆ ತನಕವೂ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಕರಟಗಳಿಂದಲೇ ಲಡ್ಡು, ಬುಂದ್ಯಾ, ಬುಗ್ಗಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೂಂದಿಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಲಾಡು, ಲಡ್ಡುಗೆ, ಬುಂದ್ಯಾದುಂಡೆ ಎಂದು ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

'ಲಡ್ಡುಗೆ'ಯಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸ ಕವಿ ಹಲವಾರು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. 'ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಹುರಿಗಡಲೆಯಿಂದ ಕಟ್ಟುವುದು', 'ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಹೂವಿನ ದಳವನ್ನು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನೆನಹಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಬೆರಸಿ ಲಡ್ಡುಗೆ ಕಟ್ಟುವುದಲ್ಲದೆ' ನಾವಾವ ಹೂ ಕಾಯನೀ ತೆರದಿ ಹಸಮಾಡಿ ಕಟ್ಟುವುದು ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಎಂದಲ್ಲದೆ "ಈ ವಿಧದಿ ಪರಡಿ, ಗಹ್ವಲೆ, ಸಣ್ಣಸರವಳಿಗೆ ಸೇವಗೆಯ ತುಪ್ಪದೊಳು ಹುರಿದು ಸಿತಪಾಕಮಂ ತೀವಿ ಕಟ್ಟುವುದು ಹೊಸ ಬತ್ತದರಳಿಂದೆ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳಿಂ ಹಸಮಾಳ್ಪುದು" (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೫೪) ಎಂದು ಲಡ್ಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯಮಯ ವಸ್ತುಗಳು ಸೇರಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ 'ಲಡ್ಡುಗೆ' ಹಾಗೂ 'ಖಂಡಲಡ್ಡುಗೆ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಉಂಡೆಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕ್ರಮ ಹೀಗಿದೆ :

"ಕಾಸಿದ ಪಾಲೊಳಿಕ್ಕಿ ಮೊಸರಂ ನೆರೆಪೊಳ್ತಿರೆ ಮತ್ತಮತ್ರೆಯಂ |
ಕಾಸಿ ಘೃತಾನ್ವಿತಂ ಕವಿದು ಚೂರ್ಣಮನಿಕ್ಕಿ ಬಳಿಕ್ಕೆ ಸೀರೆಯೊಳ್ |
ಮಾಸರಮಾಗೆ ಸೇವಗೆಯನೊತ್ತಿ ಸಿತೋದದಿಂದೆ ಮತ್ತದಂ |
ಕಾಸಿಸಿ ಮಾಳ್ಕೆ ಲಡ್ಡುಗೆಯನೀತೆರದಿಂ ಜಯಬಂಧನಂದನಾ ||"[೮೩]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಮೊಸರಿಗೆ ಕಾಯಿಸಿದ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆರಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಳ್ಳೆಯ ಮಡಿಸೀರೆಯ ಮೇಲೆ ಒತ್ತಿದ ಸೇವಗೆಯನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಲಡ್ಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ಕ್ರಮವೆನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಮತ್ತೊಂದು ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ

“ಬದರಿಯ ಫಲಮಂ ಮೇಣ್ ಚಿಂ |
ಚದ ಚಿಗುರಿಂ ಕೂಡಿ ಪುದಿದ ಸಜ್ಜಿಗೆಯಿಂ ಮಾ ||
ಡಿದ ಸೇವಗೆಯಂ ಘೃತಶೀ(ಸಿ) |
ತದಿನೊಯ್ಯನೆ ತೆಗಪಿ ಮಾಡುವುದು ಲಡ್ಡುಗೆಯಂ ||”

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಎಲಚಿಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಅಥವಾ ಹುಣಸೆ ಚಿಗುರಿನ ರಸದೊಂದಿಗೆ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ಸೇವಗೆ ಹೊಸೆದು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ಪಾಕಂ ಮಾಡಿ ಸೇವಗೆಯಂ ಕಲಸಿ ಲಡ್ಡುಗೆ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ‘ಖಂಡಲಡ್ಡುಗೆ’ ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ ‘ಸಜ್ಜಿಗೆ ಮಿದಿದು ಮಾಡಿದ ರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಚೂರ್ಣ ಮಾಡಿ ಐದರಲ್ಲೊಂದು ಭಾಗ ಚೂರ್ಣಕ್ಕೆ ಖರ್ಜೂರದ ಹಣ್ಣು ಅಥವಾ ಎಲಚಿಹಣ್ಣು ಇಲ್ಲವೇ ದ್ರಾಕ್ಷಿಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ನೀರಿಂದ ಹದಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಾಗಕೇಸರ, ಲವಂಗ, ಪತ್ರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಕಲಸಿ ಕರ್ಪೂರದ ಪರಿಮಳ ಕೊಟ್ಟು ಉಂಡೆಗಳಂ ಮಾಡಲ್ ಅವು ಖಂಡಲಡ್ಡುಗೆಗಳೆನಿಸಿಕೊಟ್ಟವು’ (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೪) ಎಂದಿದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳಿರುವ ಈ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಹಣ್ಣು, ಬೇರು, ಚೂರ್ಣಗಳಿಂದ ತಯಾರಾದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ‘ಲೋಕೋಪಕಾರ’ದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವಷ್ಟು ಬೇರಾವ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿಯ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನದ ಹಿಂದೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿದೆ. ‘ಲಿಂಗಪುರಾಣ’ (೮-೧೩)ದಲ್ಲಿಯೂ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕೃತಿಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದ್ದು ಕಣಿಕ, ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪ ಇತ್ಯಾದಿ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸೂಚಿಸಿದೆ.

ಲಡ್ಡುಗೆ, ಲಡ್ಡಿಗೆ, ಬುಂದ್ಯಾಲಾಡು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ‘ಅರಗಿನ ಮಾಡದೊಳ್ ವಿಷದ ಲಡ್ಡುಗೆಯೊಳ್’ ಎಂದು ರನ್ನನ ಗದಾಯುದ್ಧ (೪-೪೫)ದಲ್ಲಿ, ‘ತಾಯೊಡನುಣೆ ನಂಜಿನ ಲಡ್ಡುಗೆಯಂ’ ಎಂದು ಜನ್ನನ ಯಶೋಧರ ಚರಿತೆ (೩-೩೨)ಯಲ್ಲಿ, ‘ತಾಯ್ ಪಲವುಂ ತೆರದ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳ ಮಂಡಿಗೆಗಳ ಕೊಂಡು’ ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ, ‘ಲಡ್ಡಿಗೆ ಚಿಲಿಪಾಲ ಲಡ್ಡುಗೆ ತೆಂಗಾಯ ಲಡ್ಡುಗೆಯೊಳ್ಳ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಎಡ್ಡಮಾದೆಣ್ಣೆ ಲಡ್ಡುಗೆ ಮಣಿಲಡ್ಡುಗೆ’ ಎಂದು ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ (೭೯)ದಲ್ಲಿ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳ ಹಲವಾರು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಬಳ್ಳಾರಿ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಮುಂತಾದ ಕೆಲವು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿರುವ ಬುಂದ್ಯಾ, ಬುಂದ್ಯಾದುಂಡೆಯನ್ನು ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ‘ಬುಂದ್ಯಾದುಂಡೆ ಕರ್ಚೀಕಾಯ್ಗಳ ಉಂಡು’ ಎಂದು ಭೀಮವ್ವ ಇವುಗಳನ್ನು ಊಟದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ್ದಾಳೆ. ಇಂದಿಗೂ ಮದುವೆ ಮುಂತಾದ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಲಡ್ಡುಗೆ ಅಥವಾ ಬುಂದ್ಯಾ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಆ. ಹಾಲುಂಡೆ

ಹಾಲುಂಡೆ ಅಥವಾ ಕ್ಷೀರದುಂಡೆಯು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಮಂಗರಸನಲ್ಲಿ ಈ ಹೆಸರಿನ ಉಂಡೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿಲ್ಲವಾದರೂ, ಕವಿ ಹೇಳುವ 'ಪೀಯೂಷಪಿಂಡ'ವನ್ನು 'ಹಾಲುಂಡೆ' ಎಂದು ಸಂಪಾದಕರು ಅರ್ಥ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಪೀಯೂಷಪಿಂಡದ ವಿಧಾನ ಹೀಗಿದೆ : ''ಅರೆದಕ್ಕಿಯುದ್ದಿಟ್ಟ ಸಂಪಳೆಯನೊಕ್ಕಣ್ಣ ಕರಟದೊಳ್ ತುಂಬಿ ಕೆಲವಂ ಕಾಯ್ಸು ತುಪ್ಪದೊಳಗುರುಳಿಯಪ್ಪಂತು ಬಿಡೆ 'ಪೀಮೂಷಪಿಂಡ' ಮಾದುದು''[೮೫] ಆದರೆ ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಇದು ಉದ್ದು ಅಥವಾ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡಿ ಆಗಿರಬಹುದು. 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷೀರದುಂಡೆ'ಯನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

''ತುರುವೆಯ ಬೇರನಿಕ್ಕಿ ತರುಪೆರ್ಮೆಯ ಪಾಲುಮಮರ್ದ್ಧಮಪ್ಪಿನಂ |
ಮರುಗಿಸಿ ಬಂಧಮಾಗೆ ಸಿತಮಂ ಘೃತಮಂ ಬೆರಸಿಟ್ಟು ಮತ್ತದಂ ||
ಪೆರವರೊಳೇಂ ತ್ರಿಜಾತಕದೊಳೊಂದಿರೆ ವೇಧಿಸಿ ಕಮ್ಮಿತಾಗೆ ಪಾಂ |
ಗರಿದಮೃತೋಪಮಾನಮಿದು ತಾನೆನೆ ಮಾಳ್ಪುದು ಕ್ಷೀರದುಂಡೆಯಂ ||''[೮೬]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ತುರುವೆಯ ಬೇರನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುವವರೆಗೆ ಕಾಯ್ದ ಎಮ್ಮೆಹಾಲಿಗೆ ತುಪ್ಪ-ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಲವಂಗ, ಪತ್ರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮಾನವಾದ ಪಾಲುಂಡೆಗಳಾಗುತ್ತವೆ' ಎಂದು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ, 'ಹಾಲುಂಡಲಿಗೆಯ ಸ್ವಾದಿಸಲಮೃತ' ಎಂದು ಸೌಂದರವಿಳಾಸದಲ್ಲಿ, 'ಹಾಲಲುಂಡೆ ಹಾಲಲವುಗು, ಹಾಲಲಣ್ಣೆವಾಲು ಮೆರೆಯೆ' ಎಂದು ಹರಿಹರ ಮಹಾದೇವಿಯಕ್ಕನ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ, 'ತುರುಹೆಮ್ಮೆ ಕರೆದ ಹಾಲುಂಡೆ ಹೂರುಂಡೆ' ಎಂದು ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ, ಹಾಗೆಯೇ ಮಡಿವಾಳ ಮಾಚಿದೇವನ ವಚನದಲ್ಲಿ 'ಹಾಲುಂಡೆ' ಎಂದೂ ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ 'ಹಾಲಲುಂಡೆ' ಎಂದೂ ಮುಂತಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಚಾಮರಸನ ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರುಂಡೆಗಳ ರುಚಿಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಮನೆ ಮುಂದಿಡುತ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರನ್ನು ಉಂಡೆಗಳಂತೆ ಎಂದೋ ಅಥವಾ 'ಮೊಸರಿನುಂಡೆ'ಯನ್ನೋ ಬಳಸಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ.

ಇ. ಚಿಗಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟು

ಉಂಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಗಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟು ಸುಪರಿಚಿತವಾದುದು. ದೇವತಾರ್ಚನೆ, ಗಂಗೆಪೂಜೆ, ಉಡಿಯಕ್ಕಿ ತುಂಬುವಾಗ ಈ ಉಂಡೆಗಳು ಇರಲೇಬೇಕು. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಉಂಡೆಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವನ್ನು ಕವಿಗಳು ಮರೆತಿಲ್ಲ. ಬಸವಪುರಾಣ, ಊಟದರಗಳೆ, ರಾಜಾವಳೀ ಕಥಾಸಾರ, ಲಿಂಗಪುರಾಣ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಬೆಲ್ಲ, ಎಳ್ಳು, ಆರೋಗ್ಯದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮೈಗೆ ಶಾಖ ಕೊಡುವಂಥವಾದ್ದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲೂ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ

ದೇಹಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿರುವ ಉಷ್ಣತೆ ಇವುಗಳಿಂದ ದೊರೆಯುವುದನ್ನು ತಿಳಿದ ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಎಳ್ಳು-ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಇಂಥ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ

"ಕಡು ಬಿಳಿದು ಮಾಡಿದೆಳ್ಳಂ ಹುರಿದು ಹಸನಾದ
ಗುಡಪಾಕದಲ್ಲಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ ನವಕರ್ಪೂರ
ವಿಡುತ ಲಡ್ಡುಗೆಗಳಂ ಕಟ್ಟಿ ಹಸನಂ ಮಾಡಿ ಭೋಗಿಜನಕೊಲಿದೀವುದು"[೮೭]

ಎಂದಿರುವುದು ಎಳ್ಳು-ಬೆಲ್ಲ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ತಯಾರಾದ 'ಎಳ್ಳುಂಡೆ'ಯಾದರೂ ಕವಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಎಳ್ಳುಂಡೆ ಎಂದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ 'ಲಡ್ಡುಗೆ' ಎಂದೇ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. 'ಹಾಲಹೂರಣಗಡುಬು' (೧-೫೮) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ಹಾಲುಂಡೆ'ಯಂತಿದ್ದರೂ ಹಾಲುಂಡೆ ಎಂದಿಲ್ಲ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಬಗೆಯ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಅವು 'ಲಡ್ಡುಗೆ', 'ಕಡುಬು' ಎಂದೇ ಬಳಸಿರುವುದು ಹೆಚ್ಚು. ಆದರೆ ನಾವಿಂದು ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿದ್ದು ಎಳ್ಳುಂಡೆ, ಶೇಂಗಾ ಹಾಕಿದ್ದು ಶೇಂಗಾಉಂಡೆ ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಹೆಸರಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಚಿಗಳಿಯನ್ನು 'ತಿಗಳಿ' ಎಂದೂ ಬಳಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಹಾಡುಗಳೂ ಇವೆ.

'ಹತ್ತು ಕೊಳಗದ ತಿಗಳಿ (ಚಿಗಳಿ) ಎತ್ತಿನಮ್ಯಾಲೇರ್ಕಂಡು
ಮತ್ತೆ ಸಾಗ್ರಾರದ ಬಿಡು ಮುತ್ತು | ಮಾ ಲಕ್ಷ್ಮೀಗೆ
ಗಂಡೀನ ತಾಯಿ ಕಳಗುವಳೆ' ಎಂದಲ್ಲದೆ
'ಬಾಲೆ ಮೈನೆರೆದು ಬಾಗ್ಲಲಿ ನಿಂದವಳೆ
ಮಾಡಮ್ಮ ಎಳ್ಳ ಚಿಗಳಿಯ | ತಂಬಿಟ್ಟಿನುಂಡೆ'

ಎಂಬ ಜನಪದ ಗೀತೆಯಲ್ಲಿ ಮೈನೆರೆದ ಹುಡುಗಿಗೆ ಚಿಗಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಕುರಿತು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ತತ್ತ್ವಪದದಲ್ಲೂ ಈ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

'ನವಣೆಯ ಹಿಟ್ಟು ಕುಟ್ಟಿ ನವನೀತ ತುಪ್ಪ ಕಾಸಿ
ತಂಬಿಟ್ಟು ತಿನ್ನು ಬಾ ತುಪ್ಪವ ಕುಡಿ ಬಾ'

ಎಂಬಲ್ಲಿ ನವಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ತಂಬಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿದ್ದುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಈ. ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

'ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ', 'ಸುಖೀನುಂಡೆ', 'ಸುಕ್ರುಂಡೆ', 'ಸುಖಿಯದುಂಡೆ' ಹೆಸರಿನ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಕಾರದ ಉಂಡೆಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಲ್ಲಿ ಮಗು ಹುಟ್ಟಿದ ಐದನೇ ರಾತ್ರಿ ನಡೆಸುವ 'ಐದಿರುಳು' ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ 'ಸುಕ್ರುಂಡೆ' ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಆಗಲೇಬೇಕು.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ 'ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ' ಎಂದು ಈಗಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಎಳ್ಳಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಈ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಪಿತೃಪಕ್ಷದ ವಿಶೇಷ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ 'ಚಿಕ್ಕಿನುಂಡೆ' ಎಂದು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು, ಲಿಂಗಪುರಾಣ, ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಸುಖೀನುಂಡೆ' ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ.

ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ಸಮೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ', ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಹಾಗೂ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ' ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ ಇತರೆ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಯಸಗಳು, ಹೋಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಉಳಿದಂತೆ ಮಂಡಿಗೆ, ಹೂರಿಗೆ, ಗಾರಿಗೆ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಸೂಸಲಸಕ್ಕರೆ, ಸಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಲೋಕೋಪಕಾರ ಹಾಗೂ ಲಿಂಗಪುರಾಣ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಹಾಗೂ ಬಳಸುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಯಶ: ಇದಕ್ಕೆ ಪರಿಸರ, ಕಾಲ ಹಾಗೂ ಬಳಕೆಯ ವಿಧಾನಗಳು ಕಾರಣವಾಗಿರಬಹುದು.

III. ಖಾದ್ಯಪಾಕ

ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯ 'ಖಾದ್ಯ' ಪದಕ್ಕೆ ಸಮಾನಾರ್ಥವಾಗಿ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ತಿನ್ನುವ ಪದಾರ್ಥ, ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ. 'ಖಾದ್ಯ'ವೆಂದರೆ ಅಗಿದು ತಿನ್ನುವ ಭಕ್ಷ್ಯಾದಿಗಳು ಎಂಬರ್ಥವೂ ಇದೆ. "ಅಗಿದು ತಿನ್ನಬೇಕಾದುದು ಭಕ್ಷ್ಯ, ತಿಂಡಿ"[೮೮] ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದೆ. ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಚೋಷ್ಯ, ಪೇಯ, ಲೇಹ್ಯ, ಭೋಜ್ಯ, ಭಕ್ಷ್ಯ ಹಾಗೂ ಚರ್ವ್ಯ ಎಂದು ಆರು ಬಗೆಗಳನ್ನು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ 'ಖಾದ್ಯ'ವು ಭಕ್ಷ್ಯಕ್ಕೆ ಸೇರಿದುದು. ಅಂದರೆ, ಹಲ್ಲಿನಿಂದ ಅಗಿದು ನುಂಗುವ ಪದಾರ್ಥ. ಖಾನ, ಖಾದನ, ಖಾತ, ಖಾದಕ ಶಬ್ದಗಳು ಕ್ರಮವಾಗಿ ತಿನ್ನು, ತಿನ್ನುವುದು, ಅಗೆದು ತಿನ್ನುವುದು, ತಿನ್ನುವವನು ಎಂಬರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೊಡುತ್ತವೆ. ಕೇಶಿರಾಜನು 'ತಿನ್' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ "ಖಾದನೇ"[೮೯] ಎಂದೂ "ಕುರುಕು-ಕುರುಂಕು-ಖಾದನೇ"[೯೦] ಎಂದು ಅರ್ಥೈಸಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೆನೆಯಬಹುದು. ಕುದುರೆ-ದನಕರುಗಳ, ಆಹಾರ ಮೇವಿಗೂ ಖಾಣ, ಕಾಣ, ಖಾನ ಮುಂತಾದ ಪದಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. "ತುರುಗಕ್ಕೆ ಗಂಧಮಾಲ್ಯಾಭರಣಾರ್ಪಣ ಖಾಣ ಪಾನ ಭೋಜನ ಶಯನಾದರಮಂ ಮಾಡುವ"[೯೧] ಎಂಬ ಅಭಿನವಚಂದ್ರನ ಮಾತನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು.

'ಖಾದ್ಯಪದಾರ್ಥ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದದ್ದು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಎಂದು ಲೋಕರೂಢಿ ತಿಳಿವಳಿಕೆ. 'ಖಾದ್ಯ ಹೆಚ್ಚು ತಿನ್ನಬೇಡಿ' ಎಂದು ವೈದ್ಯರು ಹೇಳುವುದನ್ನು ಕೇಳುತ್ತೇವೆ. ಅಂದರೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದನ್ನು 'ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ' ಹೊರತು 'ಉಣ್ಣುವುದಿಲ್ಲ.' 'ತಿನ್ನುವುದು' ಅಂದರೆ 'ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು

ಜಗಿದು ನುಂಗುವುದು' ಎಂದರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. 'ತಿನ್' ಧಾತುವಿನಿಂದ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದ ಪದ ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸು. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ 'ತಿಂಡಿ'ಗೆ 'ತುರಿಕೆ', 'ಸಪೆ' ಎಂಬರ್ಥವೂ ಇದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಊಟವಾದರೆ, ಉಪ ಆಹಾರದ ಸೇವನೆ 'ತಿಂಡಿ' ಎಂಬ ಗ್ರಹಿಕೆ ಸರಿಯಾದುದೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಕುದಿಸುವ, ಬೇಯಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು 'ತಿಂಡಿ'ಯಲ್ಲಿ ಕಂಡರೆ, 'ತಿನಿಸು' ಎಂಬುದು ಕರಿಯುವುದು, ಹುರಿಯುವುದು, ಸುಡುವುದು, ಕುಟ್ಟುವುದು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ಖಾದ್ಯ, ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸು, ಭಕ್ಷ್ಯ ಪದಗಳು ಸಮಾನಾರ್ಥ ಹೊಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಖಾದ್ಯ, ಭಕ್ಷ್ಯ, ತಿನಿಸು ಪದಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿವೆಯಾದರೂ 'ತಿಂಡಿ' ಎಂಬ ಕ್ರಮವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. 'ಪಾನಖಾದ್ಯ ಲೇಹಾದಿಯನೇಕ ತೆರದ ಭಕ್ಷ್ಯಮಂ ತರಿಸಿ' ಎಂದು ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ (೧೦-೨೬೦)ದಲ್ಲಿ, 'ಮಹಾಕಲ್ಯಾಣಕಾರಮೆಂಬ ದಿವ್ಯಾಹಾರ..... ಭಕ್ಷ್ಯರೂಪಂಗಳು' ಎಂದು ಆದಿಪುರಾಣ (೧೫-೩ ವ)ದಲ್ಲಿ, 'ನಿಮ್ಮಡಿ ಬೆಸಸಿಯೆನ್ನ ಭರ್ತಾರಿಯು ಮಾವಿನ ಪಣ್ಣನೇಕೆ ಬಯಸಿದಳಿನಿತಾನುಂ ವಸ್ತುನಿಕರಮಿರ್ದುಂ ತಿನಿಸಂ'ಎಂದು ಧರ್ಮಾಮೃತ (೮-೪೫)ದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಿ 'ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ', 'ಉಪಹಾರ'ಗಳು ಇವು ಹೀಗೇ ಎಂದು ಗೆರೆಕೊರೆದು ಹೇಳುವುದು ರೂಢಿಯಲಿಲ್ಲ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ-ಸಾಯಂಕಾಲ ಏನನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೋ ಅದೆಲ್ಲ ತಿಂಡಿ. ಮಧ್ಯಾಹ್ನ-ರಾತ್ರಿ ಉಣ್ಣುವುದು ಊಟ ಎಂದೇ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಮೊದಲ ಊಟ 'ನ್ಯಾರಿ' (ನೇಸರ ಏರಿ) ಅಂದರೆ ಇಂದಿನ 'ಬ್ರೇಕ್ ಫಾಸ್ಟ್' ಎಂದರ್ಥ. 'ನ್ಯಾರಿ' ಬಿಸಿದಾಗಿಯೇ ಇರಬೇಕೆಂದೇನಿಲ್ಲ. ಹಿಂದಿನ ದಿನದ ತಂಗುಳ, ಹಿಟ್ಟು, ರೊಟ್ಟಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಸರಿ ಅದು 'ನ್ಯಾರಿ'.

ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಂತೆ ಖಾದ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳೂ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿರಿಮೆ-ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿಂದ ಬಾಯಿಗೆ ಖಾರದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯೂ ಇದೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಲೋ ಏನೋ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಆಚರಿಸಿ ಮರುದಿವಸ 'ಕರಿ' ಎಂಬ ಆಚರಣೆಯ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿರುವುದು. ಇದು ಕರಿದ ಅಥವಾ ಖಾದ್ಯಪದಾರ್ಥಗಳ ದಿನ ಎಂದರೂ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಕರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೇ ಅಂದು ತಿನ್ನಬೇಕೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಜನಪದರು ಹೊಂದಿರುವರು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಗ್ರಹಣ, ಅಮವಾಸ್ಯೆ, ದೀಪಾವಳಿ ಪಾಡ್ಯದ ಮರುದಿನ 'ಕರಿ' ಆಚರಣೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸಲಾಗುವ ಈ ಹಬ್ಬಗಳು ದೇಹಕ್ಕೆ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಬಯಸುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಖಾದ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸೇವನೆ, ದೇಹದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದೊಂದಿಗೆ ಶಕ್ತಿದಾಯಕವೂ ಹೌದು. ಅಂದರೆ ಇಂಥಿಂಥ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಆಹಾರವನ್ನೇ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಎಂಬ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಜನಪದರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೂ ಇಲ್ಲಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ-ಉಪಾಹಾರ ಎರಡನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರಸಿ ವರ್ಣಿಸಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 'ಮಂಡಿಗೆ, ಗಾರಿಗೆ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಲಡ್ಡುಗೆ,

ಸಜ್ಜಕಯಿಡ್ಡಲಿಗೆ.....' ಇತ್ಯಾದಿ. ಈ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿ ಅಂದಿನ ಸಮಾಜರಚನೆಯ ಹಲವಾರು ಮುಖಗಳನ್ನು ಅನಾವರಣ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಭೋಜನ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಕವಿಗಳು ವರ್ಣಿಸಿರುವ ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿರುವ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಬಗೆಗೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಚಿತ್ರಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.

೧. ಇಡ್ಡಲಿಗೆ

ಪ್ರಸ್ತುತ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ 'ಇಡ್ಲಿ'ಯನ್ನು ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಇಡರಿಕಾ, ಇಡಲಿಕಾ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಕರೆದಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇದು ಬಹು ಪ್ರಾಚೀನ ತಿನಿಸು. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಖಾದ್ಯದ ಬಳಕೆಯಿರುವುದು, ಕನಿಷ್ಟ ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕನ್ನಡಿಗರಿಗೆ ಈ ಖಾದ್ಯದ ಪರಿಚಯವಿರುವುದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಇಡ್ಡಲಿ ಅಥವಾ ಇಡ್ಲಿ "ಅಕ್ಕಿ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ನೆನೆಯಿಸಿ ಕೂಡಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಸಂಭಾರದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯ"[೯೨] ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದೆ. ಆದರೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಿನಂತೆ ಅಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಗೋಧಿರವೆಯೊಡನೆ ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆರಸದೆ, ಕೇವಲ ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಹೇಳಿರುವ ವಿಧಾನ ನೋಡವುದಾದರೆ

"ಅರೆದುದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯ ನೊಂ
ದಿರೆ ಮೊಸರಧಿ ನೀರೊಳಿಂಗು ಜೀರಗೆ ಕೊತ್ತಂ
ಬರಿ ಮೆಣಸಲ್ಲಮಿವಿನಿತಂ
ಬೆರಸಿಡ್ಡಲಿಗೆಯನಡಲ್ಕೆ ಕಂಪಂ ಕುಡುಗುಂ"[೯೩]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಶುದ್ಧ ತಿಳಿ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರಸಿ ಜೀರಗಿ ಮೆಣಸು ಇಂಗಿನ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು' ಎಂದಿದೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿಯೂ "ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೀಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸಂಭಾರದೊಡನೆ ಕೂಡಿಸಿ, ಹುಳಿಯಾದ ಆ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರ ನೀಡಿ 'ಇಡಲಿಕಾ' ತಯಾರಿಸಿ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗಿ, ಹಿಂಗಿನ ಮಸಾಲೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು"[೯೪] ಎಂದಿದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಬೆರಸದೆ 'ಇಡ್ಡಲಿಗೆ' ತಯಾರಿಸುವುದು ವಿಶೇಷ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. "The Andra area still has cakes of steamed urad flour called vasina-polu. The Indonesians ferment a variety of products and have a product very similar to the idli. called keddli"[೯೫] ಎಂದು ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟಿನ ಕಲಸಿದ ಮಿಠಾಯಿಯನ್ನು (ಕೇಕಿನ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ) ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ತಿನಿಸನ್ನು 'ವಾಸಿನ ಪೋಲು' (Vasin-polu) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಇಂಡೋನೇಶಿಯಾ ಜನರು ಸೋಯಾ ಅವರೆ

ಹಾಗೂ ಶೇಂಗಾ ಮುಂತಾದ ಹಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುದುಗು (ಹುಳಿ) ಬರಿಸಿ ನಮ್ಮ 'ಇಡ್ಲಿ'ಯನ್ನು ಹೋಲುವಂಥ 'ಕೆಡ್ಲಿ' ಎಂಬ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಸಂಗತಿ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ.

ಈ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಇಡ್ಡಲಿ ಹಾಗೂ ಕಡುಬನ್ನು ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ, ತಿಳುವಳಿಕೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಂತೂ ನಮುನಮೂನೆಯ ಗಾತ್ರ, ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಇಡ್ಡಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಾತ್ರೆಗಳೇ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿವೆ. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹಾಗೂ ಸೋಮೇಶ್ವರನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಗಿಂತ ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವ 'ಇಡ್ಡಲಿಗೆ' ವಿಧಾನ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ.

"ಎರಡು ಸೂಳ್ ಪೊಸ ಬೆಣ್ಣೆಯಿಂ ಹಸಿಯ ಹಾಲಿನಿಂ
ಪೊರೆಯೊತ್ತಿದುದ್ದಿನ ಬಿಳಿಯ ಬೇಳೆಯಂ ಕಲ್ಲೊ
ಳರೆದು ಮತ್ತದರ ಸರಿ ಬಸಿದಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸರಿ ಕುದುಪಲಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟನು
ಬೆರಸಿಕೊಂಡಾ ಕುದುಪಲಕ್ಕಿವಿಟ್ಟಿನೊಳುಳಿದ
ತರಿಯ ನುಚ್ಚೋಗರದ ತೆರದಿನಟ್ಟರಿದು ಕ
ತ್ತರಿಸಿದೆಳೆಯಲ್ಲ ನೀರುಳ್ಳಿ ಜೀರಿಗೆಯಿಕ್ಕಿಯಿರುಳು ಸಂಪಳೆ ಮಾಳ್ಪುದು"[೯೬]

ಈ ಹದದಲ್ಲಿ ಇರುಳು ಕಲಸಿಟ್ಟ ಸಂಪಳೆಯನ್ನು "ಉದಯದೊಳು ಸೆಕೆಯಳಗೆಯಲ್ಲಿ ಪಾವಡೆಗಟ್ಟಿಯದರೊಳಗೆ ಸುಳಿವಾಳೆಯಂ ಹರಹಿ ಸಂಪಳೆಯನೊದಗಾಗಿಯೆರೆದು ಮಡಕೆಯ ಮುಚ್ಚಿಯಟ್ಟೊಡುದ್ದಿನ ಕಡುಬುವೆಸರ ಹಡೆದು"[೯೭] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕವಿ 'ಉದ್ದಿನಕಡುಬು' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದರೂ ಈ ವಿಧಾನ ಇಡ್ಡಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಕಡುಬನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು 'ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ'ಯನ್ನು ಬಳಸಿರುವ ವಿಷಯ ಹೊಸತಾಗಿದೆ. ಮೇಲಿನ ಪದ್ಯವನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿ "ಮೃದುವಹುದು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಸೆಳಯುಗೆಳೆಯರುವೆಯೊಳು ಬಿದಿರ ಕಿರುಗೂಡೆಗಳನಿರಿಸಿ ಸಂಪಳೆಯನೆರೆದದಕೆ ಮುಚ್ಚಳ ಕವಿಸಿ ಪಾಕವಂ ಮಾಡಲಿಡ್ಡಲಿಗೆ ವೆಸರಂ ಪಡೆದುದು"[೯೮] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯನ್ನು ಬಿದಿರ ಕುಕ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಬಗೆಯಿದೆ. ಮುಂದಿನ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ "ಉದ್ದಿನ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯೆಂದು ನಾಮವನಿಟ್ಟು ತುಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆಯಿಡುವುದು"[೯೯] ಎಂದಿರುವ ಪದ್ಯ ಅಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಲು ತಿಳಿಸಿರುವುದು ವಿಶೇಷ.

ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಕೆಲವು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಕವಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ. "ಮೆಣಸುಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿದ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಿಂದ ಬೆರಸಿ ವಡೆಯಂತೆ ತಟ್ಟಿ, ಕರ್ಪೂರ ಮೊದಲಾದ ಪರಿಮಳಗಳನು ಹುದುಗಿ ಕಣಿಕದ ಬಟ್ಟಲಂ ಮುಚ್ಚಿ ತುಪ್ಪದೊಳು ಹದನಾಗಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಡ್ಡಲಿಗೆವಡೆಯೆಂದು ಪೆಸರಂ ಬುಧರು ಕರೆವುದು"[೧೦೦] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯಿಂದ 'ಇಡ್ಡಲಿಗೆವಡೆ' ಎಂದು ಅದಕ್ಕೆ ಮತ್ತೊಂದು ಹೆಸರು, ರೂಪ ಕೊಟ್ಟಿರುವುದು ಸೋಜಿಗವಾಗಿದೆ. ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಕೆಲವು ಸಿಹಿಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅವು 'ಅಮೃತವಲ್ಲರಿ ಹಾಗೂ ಜೇನುಕೊಡ'. ಅಲ್ಲದೆ

'ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಅರಿಷಿಣ ಹಾಕಿ ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಬೆಲ್ಲ ಬೆರಸಿ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುವುದು ಒಂದು ಬಗೆ. ಇದೇ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಒಕ್ಕಣ್ಣಕರಟಕ್ಕೆ ತುಂಬಿ ಕಾಯಿಸಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯುವುದು ಮತ್ತೊಂದು ಬಗೆ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಅಡಿಗೆ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಒಂದೇ ಬಗೆಯ ಧಾನ್ಯದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ, ಸೇವಗೆಯಿಂದ, ತರಕಾರಿಯಿಂದ ಹೀಗೆ ಯಾವುದೋ ಪದಾರ್ಥ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಹಲವು ಬಗೆಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಜನಪದರ ಜಾಯಮಾನ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ 'ಇಡ್ಡಲಿಕಾ'ದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯ ಗುಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. 'ಈ ರೀತಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆವ ಇಡ್ಡಲಿಗಳ ಮೇಲೆ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಸಿಂಪಡಿಸಿ ತುಪ್ಪ, ಹಿಂಗು, ಜೀರಿಗಿಯಿಂದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಬೇಕು. ಈ ಬಗೆಯ ಇಡ್ಡಲಿ ತಂಪಾಗಿಯೂ ಶ್ರೇಷ್ಟವಾದುದು ಆಗಿರುತ್ತದೆಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಿಂದ ಆರಂಭಗೊಂಡ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಉಲ್ಲೇಖ ನಂತರದ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿನಿಸಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನದೊಂದಿಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದರೆ, ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಅದರ ಸ್ವರೂಪ ಹಾಗೂ ವರ್ಣನೆ ತುಂಬಾ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಚಿತ್ರಣಗೊಂಡಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ

"ಸುರಸಿಂಧು ಫೇನ ಪಿಂಡೋ
ತ್ಕರಮಿವೆನಲ್ ಕಾಂತಿವೆತ್ತು ನಗಣದ ತೆರದಿಂ
ಪಿರಿದುಂ ಲಘುತ್ವದಿಂ ಬಿ
ತ್ತರಿಪಿಡ್ಡಲಿಗೆಗಳನಂತವರ್ ಬಡ್ಡಿಸಿದರ್ "[೧೦೧]

ಎಂದು ಕಮಲಭವ ತನ್ನ 'ಶಾಂತೀಶ್ವರಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ವರ್ಣನೆ ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಹರಿಹರ 'ತೆಲುಗು ಜೊಮಯ್ಯನ ರಗಳೆ'ಯಲ್ಲಿ 'ತೊಳಗುವಿಡ್ಡಲಿಗೆ ಮಂಡಗೆಗಳಾಗುತ್ತಮಿರೆ' ಎಂದೂ, ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥನು 'ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ 'ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ತೇಂಕುವ ಕಂಪುಳ್ಳಿಡ್ಡಲಿಗೆಗಳಂ ಬೇಗ ಬಡ್ಡಿಸಿದರ್' ಎಂದೂ ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ 'ನೇಮಿಜಿನೇಶ ಸಂಗತಿ'ಯಲ್ಲಿ 'ಬಡ್ಡಿಸಿದಿಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಮುಂದೆ ಕುಳಿರ್ದು ಗಡ್ಡ ಮೀಸೆಯ ನೀವಿಕೊಳುತ' ಎಂದೂ ಹೇಳಿರುವ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಕಂಪು ಇಂದಿಗೂ ಕರ್ನಾಟಕದೆಲ್ಲೆಡೆ ಪಸರಿಸಿದೆ. ಇಷ್ಟಲ್ಲದೆ. ವಡ್ಡರಾಧನೆ, ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆ, ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ, ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ, ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ, ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರಪುರಾಣ, ಬಸವಪುರಾಣ, ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಉಲ್ಲೇಖ ನೋಡಿದರೆ ಇದರ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಮನವರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨. ದೋಸೆ

ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗುವ ಮತ್ತೊಂದು ಭಕ್ಷ್ಯ ದೋಸೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೬ನೆಯ ಶತಮಾನದಷ್ಟು ಪ್ರಾಚೀನತೆ ದೋಸೆಗೆಯಿರುವುದಾದರೂ ಅದು ತಮಿಳು ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ. ಆದರೆ ೧೧ನೆಯ ಶತಮಾನದ ನಂತರ ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಲ್ಲೇಖ ಸಿಗುತ್ತದೆಯಾದರೂ ಅಂದಿನಿಂದಲೂ ಇದೇ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಈ ಖಾದ್ಯದ ವಿಶೇಷ. ದೋಸೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ "ಅಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಉದ್ದು ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಒಂದು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೆನಸಿಟ್ಟು ನಂತರ ರುಬ್ಬಿ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹೊಯ್ದು ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯ-ತಿಂಡಿ"[೧೦೨] ಎಂದು ವಿವರಣೆ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ಕಿಟೆಲ್ ಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ದೋಸೆ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ 'A holed, i.e. spongy cake of ric-flour, black gram ete, backed on a potsherd or in a pan' ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಮಂಗರಸನು ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಹಿಟ್ಟನಿಂದಲೇ ದೋಸೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಹಿರಿದು ಹಸನಾದಿಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಪಾಕಕ್ಕೆಂದು
ಬೆರಸಿದಾ ಸಂಪಳೆಯನೊಲೆಯೊಳಗೆ ಕಾವಲಿಯ
ನಿರಿಸಿ ತಿಳಿದುಪ್ಪಮಂ ತಡಹಿ ಚೊಟ್ಟೆಯೊಳದಂ ಗೇಣುಗೇಣಗಲ ಮಾಡಿ
ಬೆರದಪ್ಪದೋಳೆರೆದು ಬೆಂದ ಬಳಿಕಂತದಂ
ತಿರಿಹಿ ದೋಸೆಯ ಬೇಯಿಸುವುದು ಮತ್ತೀ ತೆರದಿ
ಹುರುಳಿ ಕಡಲೆ ತಡಗುಣಿ ಹೆಸರಿನಿಂದಂ ದೋಸೆಯನು ಪಾಕಮಂ ಮಾಳ್ಪುದು"[೧೦೩]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಇದೇ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಅನುಸರಿಸುತ್ತೇವೆಯಾದರೂ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನೇ ದೋಸೆಗೂ ಬಳಸುವುದು ತುಂಬಾ ವಿರಳವೇನೊ. ಅಲ್ಲದೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದಲೂ ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಅಂದೇ ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶ. ಆಧುನಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಡ್ಲಿಬೇಳೆ, ಹೆಸರು, ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ರವ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ದೋಸೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಳಸದೆ ಕೇವಲ ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಿ ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. "ಕಡಲೆಯ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಹಿಂಗು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಶುಂಠಿ ಬೆರಸಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಕರಿದದ್ದು ದೋಸೆಯೆಂದೂ, ಉದ್ದು, ಅಲಸಂದೆ, ಬಟಾಣಿಯಿಂದಲೂ ಈ ಬಗೆ ದೋಸೆ ಮಾಡುವುದು"[೧೦೪] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವ ವಿಧಾನ ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮಾಡುವ ಅದು 'ದೋಸೆ' ಎಂಬ ಭಾವನೆಯೇ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಯಾವುದೋ ಕರಿದ ಖಾದ್ಯ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ 'ದೋಸೆ' ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಂತಿದೆ.

ಭೀಮಸೇನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ 'ವಚನಗ್ರಂಥ' ಭಾಗದಲ್ಲಿಯೂ ಇಡ್ಡಲಿ, ಉಂಡಲಿಗವಡೆ, ದೋಸೆ, ಹೆಸರದೋಸೆ ಅಡುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದು, ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವ ವಿಧಾನದಂತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತಾದರೂ ಅಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನು 'ಚಂದ್ರಮಂಡಲ' ಎಂಬ ದೋಸೆಯ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವುದು ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ತಟ್ಟೆಯ ಇಡ್ಲಿಯನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹೋಲುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಕವಿ ಹೇಳುವಂತೆ "ಬಳಿಕದಂ ದೋಸೆಯಂದದಿ ಹುಯ್ದು ಮೇಲೊಂದು ಕಳಸಿಗೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಪಾಕಂ ಮಾಡಿ ಚಂದ್ರಮಂಡಲವೆಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟು ಬಟ್ಟಿವಾಲ್ತುಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆಯಿಕ್ಕಿ ಹಸಮಾಳ್ಪುದು"[೧೦೫] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದೆಂದು ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವುದು ಆಧುನಿಕರ ಸದಭಿರುಚಿಯಂತೆ ಇದೆ.

ಇಡ್ಲಿ ಹಾಗೂ ದೋಸೆಯೊಂದಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಮುಂತಾದವನ್ನು 'ಬಾಯಿಕೆಟ್ಟ ರೋಗಿಗಳು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ' ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹಲವರಲ್ಲುಂಟು. ಆದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾಣದೊರೆಯುವ ಈ ಬಗೆಯ ಸಿಹಿದೋಸೆ ಅದರ ಜನಪ್ರಿಯತೆಗೆ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಬಲ್ಲದು. ಇಂದಿಗೂ ದಕ್ಷಿಣಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹಲವಾರು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಹಾಗೂ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಕಾಕಂಬಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂಗತಿ. ಉತ್ತರಕನ್ನಡ, ಸೊರಬ, ಸಾಗರ, ಶಿರಸಿ, ಕಾಸರಗೋಡ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ 'ತೊಡೆದೇವ ಗಡಿಗೆ' ಎಂಬ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ 'ತೊಡೆದೇವು', 'ತೆಳ್ಳೇವು', 'ಏವು', 'ಆವುಗ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಗುರುತಿಸುವ ದೋಸೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎನ್. ಕುಶಾಲಕ್ಷ ಅವರ ಲೇಖನವೊಂದರಲ್ಲಿ "ನೆನೆಹಾಕಿದ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಆವುಗ ಸ್ವಾರೇ ಎಂದು ಬಳಸಲ್ಪಡುವ ಮಡಕೆಯ ಹೊರಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾದ ದೋಸೆ ಹೊಯ್ಯುವ ವಿಧಾನ ಗಮನಾರ್ಹವಾದುದು. ಈ ಬಗೆಯ ಮಡಕೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಿದು ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಡುತ್ತಾರೆ. ಬಾವುಟದಂಥ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಒಮ್ಮೆ ದಕ್ಷಿಣೋತ್ತರ, ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಪೂರ್ವ-ಪಶ್ಚಿಮ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಗಡಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಪೇಂಟ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅದು ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಬೆಂದು ಆಲೆಮನೆಯ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಸುತ್ತ ಸೂಸಿಸುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಆಗಲೇ ತಿನ್ನಬಹುದು ಅಥವಾ ಮೂರು ವಾರ ಬಿಟ್ಟಾದರೂ ತಿನ್ನಬಹುದು"[೧೦೬] ಎಂಬ ವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ದೋಸೆ ಹಾಲಿಗೆ ಲೇಸು' ಎಂಬ ಸರ್ವಜ್ಞನ ನುಡಿಯೂ 'ದೋಸೆ'ಯನ್ನು ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುವ ಪರಿಪಾಠ ಇತ್ತೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ.

ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಕುರಿತು ಉಳಿದಂತೆ ಯಾವ ಕೃತಿಗಳೂ ನನ್ನ ಗಮನಕ್ಕೆ ಬಂದಿಲ್ಲ. ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿಯೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ವಿರಳವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಅಷ್ಟಿದ್ದರೂ ಇದೊಂದು ಜನಪ್ರಿಯ ಭಕ್ಷ್ಯ ಎಂಬುದನ್ನು ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಉಂಡಿ, ಕರ್ಚಿಕಾಯಿ, ಹೋಳಿಗೆ, ಕರಿಗಡುಬು ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಬಳಸುವಂತೆ 'ದೋಸೆ'ಯನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಅದರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ಜನಪದರಿಗೆ ದೋಸೆ ಬಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ದೈವೀಭಾವನೆ. ನನಗೆ ತಿಳಿದಂತೆ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಪ್ರತಿ ಅಮವಾಸ್ಯೆಗೆ ದೋಸೆಯನ್ನು

ಎಡೆಹಿಡಿಯುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ಮನೆಸೂರಿನ ಮೇಲೆ ದೋಸೆ ಇಡುವುದು ಅವರ ಹಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವ ಉದಾತ್ತ ಮನೋಭಾವನೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ಶಾಸ್ತ್ರಕಾವ್ಯಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದಾದರೆ "ಬೇಗದಿಂದೆಡೆ ಮಾಡಿಡಿಡ್ಡಲಿಗೆ ದೋಸೆಗಳ ಮೇಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬಟ್ಟವಾಲ ಹೊಯ್ಯೆನುತಮಾರೋಗಣೆಯನಾ"[೧೦೭] ಎಂದು ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ 'ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ'ಯಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರ ಆರೋಗಣ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ದೋಸೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಬಳಸಿರುವುದು ಜನಪದರ ಪ್ರಭಾವವೇ ಇರಬೇಕು.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಮಂಡಿಗೆ ಬಿಸಿಯ ದೋಸೆಗಳ ಪುಂಡರೀಕಾಕ್ಷಿಯರೈದಿ ನೀಡಿದರಾಗ' ಎಂದು ಕಂಠೀರವನರಸರಾಜವಿಜಯ (೮-೮೯)ದಲ್ಲಿ, 'ಕರಜಿಗೆಯಕಾಯಿಯಿಡ್ಡಲಿಗೆ ದೋಸೆಯು' ಎಂದು ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ (೯-೫೭)ದಲ್ಲಿಯೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಡಪದ ಅಪ್ಪಣ ತನ್ನ ಒಂದು ವಚನದಲ್ಲಿ 'ಮೀಸಲು ಸೂಸಲಾಗಿ ದೋಸೆ ಕಡುಬು ಹೊಯ್ದು ಹಬ್ಬವ ಮಾಡಿಹೆನೆಂಬ ಹೇಸಿಗಳ ಮಾತ ಕೇಳಲಾಗದು' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕವಾಗಿ ಬಂದ ಕೆಲವು ಮೌಢ್ಯ ಆಚರಣೆಗಳಿಗೆ ಬಸವತತ್ತ್ವ ವಿರೋಧ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದರೂ, ಹಬ್ಬ-ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಭೋಜ್ಯಗಳ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಸಿರುವುದು ಪ್ರಾಚೀನರಿಗಿದ್ದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಅರಿವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಪಿಟ್ಟವ್ವೆ' ಎಂಬ ಶರಣೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯೆಂಬಂತೆ "ಪಿಡಿದು ಕೋಲೂರೆದ್ದು ನಡನಡುಗುತಡಿಯಿಡುತೆ ಒಡಲಿಗೋಸ್ಕರ ದೋಸೆಮಾರಿಯುಳಿದುದನುಂಡು"[೧೦೮] ಎಂಬ ಶಂಕರ ಕವಿಯ ಚೋರಬಸವೇಶ್ವರ ಕಾವ್ಯದ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. 'ದಾಸರ ಆಟ ಆಟವಲ್ಲ; ದೋಸೆ ಊಟ ಊಟವಲ್ಲ' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಒಂದು ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸಷ್ಟೇ ಹೊರತು ಗಟ್ಟಿ ಆಹಾರವಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಸರ್ವಜ್ಞ ಸಾಬೀತು ಪಡಿಸುತ್ತಾನೆ. 'ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯ ದೋಸೆಯೂ ತೂತು', 'ಕುನ್ನಿ ಕೂಳು ಕಾಣದಾದಾಗ ಮುದಿನಾಯಿ ದ್ವಾಸಿ ಬೇಡಿತ್ತಂತೆ' ಎಂಬ ಗಾದೆ ನುಡಿಗಳು ದೋಸೆಯ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು, ಅದರ ವಿಶೇಷತೆಯನ್ನು ಹೇಳುತ್ತವೆ. 'ಇಂದು ನಮಗೆ ಏಕಾದಶಿ, ತಿಂದು ಬಂದೆವು ನಲವತ್ತು ದೋಶಿ' ಎಂಬ ಜನಪದ ಸ್ತ್ರೀಯರ ಹಾಡುಗಳು, 'ಏಕಾದಶಿದಿನ ಬೇಕಾದರೆ ನಾಲ್ಕು ದೋಸೆಯ ಮಾಡಿ ತಿಂಬೇವಮ್ಮಾ' ಎಂಬ ದಾಸರ ನುಡಿ ಏಕಾದಶಿ, ವ್ರತ, ಉಪವಾಸ ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ 'ದೋಸೆ' ತಿನ್ನುವ ಪರಿಪಾಠ ಇತ್ತೆಂಬ ಸೂಚನೆ ಕೊಡುತ್ತವೆ.

೩. ವಡೆ

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ಹಾಗೂ ದೋಸೆ ಜೊತೆಜೊತೆಗೆ ಕಾಣದೊರೆಯುವ ಖಾದ್ಯಗಳು. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ 'ಇಡ್ಲಿ' ಎಂದಾಕ್ಷಣ ಅದರ ಜೊತೆ ಸೇರುವುದು 'ವಡೆ'. ಇಡ್ಲಿ-ವಡೆ-ಸಾಂಭಾರ ಇಂದಿನ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ತಿಂಡಿ. ಇಂದಿಗೂ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳು 'ವಡೆ'ಗಾಗಿ ಪ್ರಖ್ಯಾತಿಯಾಗಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 'ಮದ್ದೂರು ವಡೆ', 'ಹೊಳೆ ಆಲೂರಿನ ವಡೆ' ಇತ್ಯಾದಿ. 'ವಡೆ' ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನು ಹಲವು ವಡೆಗಳ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಮುಸುಕಿನ ವಡೆ, ಮುಸುಕಿನ ಚಿತ್ರವಡೆ,

ಇಷ್ಣಣಿಗೆ ವಡೆ, ಗೌರೊಡೆ, ಸಿತಪಾಕದ ವಡೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಇವರಲ್ಲಿ 'ಮುಸುಕಿನ ವಡೆ' ಸಿಹಿ ಬೆರಕೆಯಾದ ಖಾದ್ಯ ತಿನಿಸು. ಉಳಿದವು ಖಾರದವುಗಳು. ಕೆಲವನ್ನು ನೋಡುವುದಾದರೆ "ಉದ್ದು, ಕಡಲೆ, ಹೆಸರು ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅರೆದು ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿ ಉಳ್ಳಿ ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಣಿಕದೊಳಗಿಟ್ಟು ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪದೊಳು ಪಾಕ ಮಾಡೆದಿಡ್ಡಣಿಗೆಯೊಡೆ ವೆಸರಾದುದು"[೧೦೯] ಎಂದು ಇಡ್ಡಣಿಗೆವಡೆಯ ವಿಧಾನ ತಿಳಿಸಿದರೆ, ಮುಸುಕಿನ ವಡೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. "ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯೊಂದನ್ನೇ ರುಬ್ಬಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಇಂಗು ಬೆರಸಿ ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯುವುದು ಮುಸುಕಿನೊಡೆ"[೧೧೦] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದು ಇಂದಿನ ಉದ್ದಿನವಡೆಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. "ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಣಗಿಸಿ, ನುಚ್ಚು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಹಾಲು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಣಿಕದಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರೊಳಗೆ ಮಾಡಿದ ಒಡೆಯನ್ನಿಟ್ಟು.....ಬೆಣ್ಣೆಯಂ ಕಾಸಿಕೊಳುತ ಬಾಳೆಲೆಯ ತುಪ್ಪದೊಳು ತಳಮುಟ್ಟದಂತಡಲು ಗೌರೊಡೆಯಾದುದು"[೧೧೧] ಎಂದೂ 'ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ವಡೆಯನ್ನು ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದದ್ದು ಹಾಲಿನೊಡೆ, ಮೊಸರ ನೀರೊಳಗಟ್ಟು ಮೊಸರಿನೊಳಗಿಕ್ಕೆ ಮೊಸರೊಡೆಯೆಂಬ ಹೆಸರಾಯ್ತು. ಪಳದೆ (ಪಳಿದ್ಯ)ಯೊಳು ಪಾಕಂ ಮಾಡಿ ಕಡಿವಡೆ ಸಕ್ಕರೆ ಉದಕದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದರೆ ಸಿತಪಾಕದೊಡೆಯಾದುದು' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಸಿಹಿವಡೆ ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಖಾದ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಕವಿ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಹಲವಾರು ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಬೆರಗುಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಶಾಕಪಾಕ'ಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವಲ್ಲೂ ಕವಿ 'ಕಳಿಲೆ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಕಳಿಲೆ ಕೊಣಬು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೭) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಎಳೆಬಿದಿರಿನ ಕಳಿಲೆಯನ್ನು ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಒಡೆಯಂತೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಕುತೂಹಲವೆನಿಸುತ್ತದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ವಡೆ-ಮೊಸರೊಡೆ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ವಡೆಗಳು 'ಗಾರಿಗೆ'ಯನ್ನು ನೆನಪಿಗೆ ತರುತ್ತವೆ. ಒಂದು ರೀತಿ 'ಗಾರಿಗೆವಡೆ' ಎಂದರೂ ತಪ್ಪಲ್ಲ. ಅದು ಹೀಗಿದೆ. "ಗಟ್ಟಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಹುಳಿಬರುವಷ್ಟು ಕಾಲ ಇಟ್ಟು ಸೈಂಧವಲವಣ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಪುಡಿ, ಜೀರಿಗಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಂತರ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ 'ವಟಕ' (ವಡೆ)ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಚಿಮುಕಿಸಿ ಇಂಗಿನ ವಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದರೆ 'ತೇಮನವಟಕ' (ಮೊಸರೊಡೆ)"[೧೧೨] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಉದ್ದಿನವಡೆ'ಯ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಸೌಂದರವಿಳಾಸದಲ್ಲಿ ಅಣ್ಣಾಜಿಯು ಕರಜಿಗೆಕಾಯಿ, ಅತಿರಸಗಳೊಂದಿಗೆ ಉದ್ದಿನವಡೆಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದರೆ, ಸರ್ವಜ್ಞನ 'ಉದ್ದಿನಾ ವಡೆ ಲೇಸು' ಎಂಬ ನುಡಿ ಉದ್ದಿನೊಡೆಯ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ವಡೆಯೊಂದಿಗೆ 'ಆಂಬೊಡೆ' ಉಲ್ಲೇಖಿಸುವುದನ್ನು ಕವಿಗಳು ಮರೆತಿಲ್ಲ. ದೂರ್ವಾಸಭೋಜನ, ಭೀಮವ್ವನ ಶುಕ್ರವಾರದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ದಾಸರು ಶ್ರೀಹರಿಗೆ ಒಡೆ, ಆಂಬೊಡೆಯನ್ನೂ

ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ವಡೆಯುಂಬೋಡಿಯು ದಧಿ ವಡೆಯ ತಿಂಥಿಣ ವಡೆಯನೆ ಬಡಿಸಿದೆ ಅಧಿಕವಾಗಿ ಒಡೆಯ ಶ್ರೀ ಪುರಂದರವಿಠಲ ನೀನುಣ್ಣೆ' ಎಂದು ಪುರಂದರರು ಹೇಳಿದರೆ 'ಅಡವಿಗುಳ್ಳದ ಪಳಿದ್ಯ ಅಂಬೊಡೆ' ಎಂದು ಗೋಪಾಲದಾಸರು ಉಳಿದ ಖಾದ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ವಡೆಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಹರಿದಾಸರು ತಾವು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಪ್ರತಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನೂ ಶ್ರೀಹರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುವ ಸರ್ವಾರ್ಪಣಭಾವ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ.

೪. ಚಕ್ಕುಲಿ

ವಡೆಯೊಂದಿಗೆ ತುಂಬಾ ವಿರಳವೆಂಬಂತೆ ಚಕ್ಕುಲಿಯನ್ನೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲ ಸಾಂಗತ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಚಕ್ಕುಲಿ ಸಂಭಾರ ಚಕ್ಕುಲಿ' ಎಂದೂ, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ 'ಸುಖಿಯ ಮೃದುತರದ ಚಕ್ಕುಲಿಯಾದಿಗಳ ಭೂವರರು ದಣಿವಂದದಲಿ ಬಡಿಸಿದಂಬುಜಾಕ್ಷಿಯರು' ಎಂದೂ, ಸೌಂದರವಿಳಾಸದಲ್ಲಿ 'ಗಾರಗೆಯ ಚಕ್ಕುಲಿಸೇವಗೆ' ಎಂದೂ, ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ವಡೆ ಜೊತೆಗೆ 'ಚಕ್ಕಲಿ ಗಿಲಗಂಜಿ, ಹಪ್ಪಳ ಸಂಡಿಗೆ ಅಂಬೊಡೆಗಳು' ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಬಸವಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಚಿಗುಳಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ'ಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಬಸಿರು ಹೆಂಗಸಿನ ಬಯಕೆಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ 'ಬೆಣ್ಣೆ ಚಕ್ಕುಲಿಯ ಉಣ್ಣಬೇಕೆಂದು ಬಯಸಿದಳು' ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸಿದ್ಧರಾಮಚರಿತೆ, ಧರ್ಮಾಮೃತ, ಊಟದ ರಗಳೆ, ವೀರಸಂಗಯ್ಯನ 'ನಂದಿಯಾಗಮಲೀಲೆ'ಯಲ್ಲಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಖಾದ್ಯವು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಈ ಯಾವ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿಲ್ಲ.

ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವಕ್ಕೊಳಗಾಗಿ ಇಂದು ಖಾದ್ಯಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ವಿಪರೀತವಾಗಿ, ನೂರಾರು-ಸಾವಿರಾರು ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳು ದಿನನಿತ್ಯದ ಬದುಕಿನೊಡನೆ ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಪ್ರಾಚೀನರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಬಗೆಯ ಕೆಲವು ಖಾದ್ಯಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದಕ್ಕೆ ಅವುಗಳ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವೇ ಕಾರಣವಾಗಿರಬೇಕು.

IV. ಓಗರಪಾಕ

'ಓಗರ' ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪಕ್ವವಾದದ್ದು, ಪರಿಪೂರ್ಣವಾದದ್ದು ಎಂಬರ್ಥವಿದ್ದರೂ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರ, ಅನ್ನ ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. 'ಓಗರಮೆಂದು ಪಕ್ವದೊಳ್' ಎಂದು ಕರ್ಣಾಟಕ ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸುತ್ತದೆ. " 'ಓಗರ' ಎಂಬುದು ಅಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನವೆಂಬ ಅರ್ಥಕೊಡುವ ಇನ್ನೊಂದು ಶಬ್ದ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಈ ಶಬ್ದ ಸ್ವತಂತ್ರವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಇರದಿದ್ದರೂ ಮೇಲೋಗರ, ಪುಳಿಯೋಗರ, ಕಟ್ಟೋಗರ ಮುಂತಾದ ಪದಗಳಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಕಿಚಡಿ' ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬಂಗಾಲಿಯಲ್ಲಿ ಓಗರ ಅಂದರೆ ಅಕ್ಕಿ-ಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು. ಓಗರಭಾತ್ ಎಂದರೆ ಅಕ್ಕಿ-ತರಕಾರಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು. ಓಗರ ಶಬ್ದದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆರಕೆ ಎಂಬರ್ಥವೇ ಪ್ರಧಾನವೆನಿಸುತ್ತದೆ"[೧೦೩] ಎಂದು ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯರು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಿಸುತ್ತ ಪಂಪನು ಮಿಶ್ರಗಂಧ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ 'ಓಗರಗಂಪು' ಪದ ಬಳಸಿದ್ದಾನೆ. ಪ್ರಾಕೃತದಲ್ಲಿಯೂ ಕಿಚಡಿಗೆ 'ಓಗರಭಟ್ಟಾ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿದೆ ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಒಟ್ಟಾರೆ 'ಅನ್ನ'ಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳಾಗಿ ಬಳಸುವ ಕೂಳು, ಓದನ, ಅಶನ, ಬಾನ, ಕವಳ ಮುಂತಾದವುಗಳಂತೆ 'ಓಗರ'ವೂ ಒಂದು ಪರ್ಯಾಯ ಪದವಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದ 'ಕಳಮಾನ್ನಾದಿ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯನ' ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಓಗರಪಾಕವನ್ನು ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತಾನೆ. ವಿಶೇಷ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ ಈ ಓಗರಪಾಕಗಳು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ಆಗಿವೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನದ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಈಗಾಗಲೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಚರ್ಚೆ ಮಾಡಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಓಗರಪಾಕ'ವೆಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ, ಗುಣಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಕುರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲಾದ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಮಂಗರಸನು ಕಳಮಾನ್ನಾದಿ ಪಾಕಾಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ರೇಖಾಚಿತ್ರದ ಮೂಲಕ ಹೀಗೆ ವಿವರಿಸಬಹುದು.

ಓಗರಪಾಕ

i.ಅನ್ನಗಳು	ii.ಕಟ್ಟೋಗರಗಳು	iii.ಓದನಗಳು	iv.ಭಾತುಗಳು
ನವನೀತೋದನ	ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಕಟ್ಟೋಗರ	ಶುದ್ಧ ಕಳಲೋದನ	ಕಾಚಿಕಭಾತು
ಅಂಬುವಿರಹಿತೋದನ	ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯೋಗರ	ಭೋಜನಾಂತಿಕ ತಕ್ರೋದನ	ಸರ್ಷಪಸಮೇತಾಂಬುಭಾತು
ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ	ಮೊಸರ ಕಟ್ಟೋಗರ	ಸುಗಂಧ ತ್ರಕೋಧನ	ಪಾಣಿಭಾತು
ಅಂಬುವಿರಹಿತ ಹುಗ್ಗಿ	ಎಣ್ಣೋಯೋಗರ	ಭುಕ್ತಿ ಕಾಂಚಿಕ ತಕ್ರೋದನ	
ಹಾಲನ್ನ	ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಟ್ಟೋಗರ	ಶಿವರಸೋದನ	
	ಸಾಸುವೆ ಕಟ್ಟೋಗರ		

ಅನ್ನವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಸಂಭವಿಸುವ ಎಂಟು ದೋಷಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಂಗರಸನು ಅಂಥ ದೋಷಗಳನ್ನು ಕುರಿತು

"ಹೊತ್ತುವುದು ಸರಿಯಹುದು ನನೆಗುದಿಯಹುದು ತವುಡು
ಹತ್ತಿಹುದು ಮಿಲಿಗಿಹುದು ವೊಡೆದಿಹುದು ನಸುಗಂಜಿ
ಸುತ್ತಿಹುದು ವೊಣಗಿಹುದು ದೋಷವಶನಕ್ಕೆಂಟು ತೆರನಪ್ಪುದು....."[೧೯೪]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸೀಯುವುದು, ಮುದ್ದೆಯಾಗುವುದು, ಅರ್ಧ ಬೆಂದಿರುವುದು, ತೌಡಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದು (ಅಶುಚಿ), ಅನ್ನದ ಅಗುಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವುದು, ಅಗುಳು ಒಡೆದಿರುವುದು, ಗಂಜಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದು ಹಾಗೂ ಒಣಗಿರುವುದು ಈ ಎಂಟು ದೋಷಗಳು ಸಂಭವಿಸುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ಮೃದುವು, ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿ ಶುಭ್ರವಾಗಿರುವ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸಲು ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಳಸಲು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಸಹ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಎಂಟು ದೋಷಗಳನ್ನು ಅಸ್ರುತ, ಪಿಚ್ಛಿಲ, ಅಶುಚಿ, ಕ್ವಥಿತ, ಶುಷ್ಕಿತ, ದಗ್ಧ, ವಿರೂಪ ಹಾಗೂ ಅಂತರ್ತುಜ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿ, ಅವುಗಳ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಎಂಟು ಬಗೆಯ ದೋಷರಹಿತ ಅನ್ನವೇ ರಾಜೋಚಿತವಾದದ್ದು ಎಂಬುದಾಗಿ ೧೬ನೇ ತರಂಗದಲ್ಲಿ ೪೨ ರಿಂದ ೫೨ರವರೆಗಿನ ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನರು ಅತ್ಯಂತ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ಕಲೆಯನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು.

I. ಅನ್ನಗಳು

ಮಂಗರಸನು ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಅನ್ನವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ:

"ಚಳಿಸಿ ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯನು ನಾಲ್ಕೈದು ಸೂಳ್
ತೊಳೆದು ಜಾವದ ಮೇಲೆಯಕ್ಕಿಗಚ್ಚಂ ಬಸಿದು
ತಿಳಿನೀರನೊಲೆಗೆತ್ತಿ ಕಾಸಿಯಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ಬೇವಾಗ ಕಳಿಯನೆರೆದು
ಬಳಿಕ ಬೇವಾಗ ಗಂಜಿಯ ಬಸಿದುಕೊಂಡು ಮು
ಚ್ಚುಳನಿಕ್ಕಿ ಘಟ್ಟಿಪಾವಡೆಗಟ್ಟಿ ತರಿಗೆಂಡ
ದೊಳಗೆ ಹೊಂಗಿಸಿಕೊಂಡು ಮೃದುವಾಗಿ ಮಾಡಿದುದು ತಾ ಶುದ್ಧಮಪ್ಪೋದನಂ"[೧೧೫]

ಅನ್ನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಇಂಗಿಸುವುದು ಇಲ್ಲವೇ ಬಸಿಯುವುದು ಎಂಬ ಎರಡು ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನು ಛಳಿಸಿದ ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯಿಂದ ಗಂಜಿ ಬಸಿದುಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸುವ ಅನ್ನದ ವಿವರಣೆ ನೀಡಿದ್ದಾನೆ. ಇಂದಿಗೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೂ ಗಂಜಿ ಬಸಿಯದೇ ಇಂಗಿಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವೇ ಕಂಡುಬರುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಕುರಿತು

"ಕ್ರಮಮರಿದಕ್ಕಿಯನಿಂಬಾ
ಗಿ ಮೂರು ಸೂಳ್ ಕರ್ಚಿಪೊಯ್ದೊಡೆ (ಕುದಿವ) ಸರೊಳು
ತ್ತಮಮಕ್ಕುಂ ಪದದೊಪ್ಪಲ್
ಸಮರಸನಾಗಿರ್ಕು ಕಳಿಯನೆರೆಯಲ್ಕನ್ನಂ"[೧೧೬]

ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಛಳಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಕುದಿವ ಎಸರೊಳಗೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಗಂಜಿ ಬಸಿದರೆ ಉತ್ತಮ ಓಗರವಾಗುವುದು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಹದತಪ್ಪಿ ಮೆತ್ತಗಾದರೆ, ಅದಕ್ಕೆ ಅಂಬಿಲವನ್ನೆರೆದು ಗಂಜಿ ಬಸಿದರೆ ಅನ್ನ ಹದವಾಗಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂದಿರುವಲ್ಲೂ ಅನ್ನವನ್ನು ಬಸಿದು ಮಾಡುವ ವಿವರಣೆ ಇದೆ. ಸೋಮೇಶ್ವರ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಕೃತಿಯ 'ಅನ್ನಭೋಗ' ಎಂಬ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಹ ಗಂಜಿ ಬಸಿದು ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಅನ್ನ ರಾಜಯೋಗ್ಯ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆಯಾದ ಅನ್ನದ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಅ. ನವನೀತೋದನ

ಅನ್ನ ಪಾಕವಾದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದಡೆಕೆಯಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ಬಸಿದು ಅನ್ನ ಮಾಡುವುದು 'ನವನೀತೋದನ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೩) ಎಂದು ಮಂಗರಸ ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಆ. ಅಂಬುವಿರಹಿತೋದನ

"......... ಅಳಗೆಯೊಳು ನೀರನೆರೆದೊಲೆಯೊ
ಳೆತ್ತಿ ಪಾವಡೆಗಟ್ಟಿ ನನಸಿದಕ್ಕಿಯನು ಮಡ
ಗುತ್ತ ಮೇಲೊಂದು ಮಡಕೆಯ ಮುಚ್ಚಿಯಡಲಂಬು ವಿರಹಿತೋದನವಾದುದು"[೧೧೭]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಇಂಗಿಸಿ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸುವ ಆರಂಭಿಕ ಹಂತವನ್ನು ಮಂಗರಸನಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅನ್ನದಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವೂ ಸೇರಿರುವುದರಿಂದ ಇದು ದೇಹಕ್ಕೆ ಆರೋಗ್ಯವೂ ಪುಷ್ಟಿದಾಯಕವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಇ. ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ

ಬಂಗಾಲಿಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ-ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೆರಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು 'ಓಗರ' ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಓಗರವನ್ನು ಮಂಗರಸ 'ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ, ಅರಿಸಿನ, ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೆಂತ್ಯ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ, ಮೇಲಿನ ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಉಳಿದದ್ದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೪) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಕಿಚ್ಚಡಿ, ಕಿಚಡಿ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಇದು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಜೋಳದಿಂದಲೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಈ. ಅಂಬುವಿರಹಿತ ಹುಗ್ಗಿ

'ವಿದಳಹುಗ್ಗಿ' ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಹೋಲುವ ಇಲ್ಲಿ 'ನೆನೆದ ಅಕ್ಕಿ, ಅರಿಸಿನ, ಬೆಂದ ಬೇಳೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರಿರುವ ಅಗಲವಾದ ಬಾಯಿಯ ಮಡಕೆಗೆ ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿ ಕಲಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಟ್ಟೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು, ಮತ್ತೊಂದು ಮಡಕೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಬೆಂದ ನಂತರ ಮೆಂತ್ಯ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನ ನಂತರ ಕಾಯಿತುರಿ ತೆಗೆದು ಬಳಸುವುದು (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೫) ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಉ. ಹಾಲನ್ನ

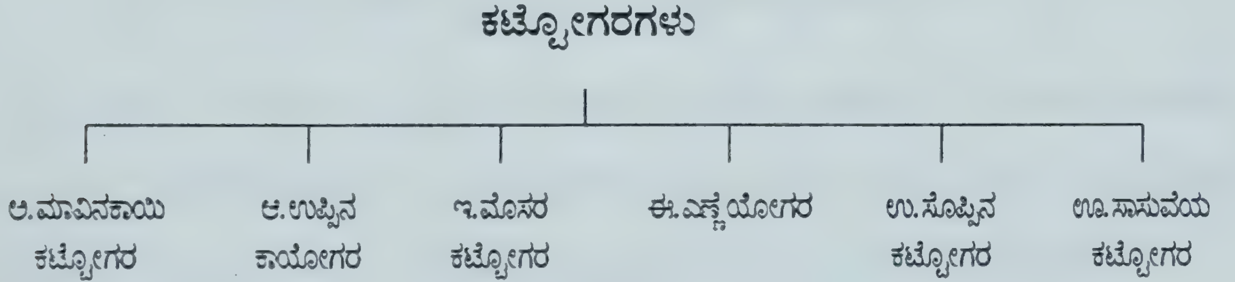
ಒಂದು ಅಳತೆ ನೀರಿಗೆ ಅದರ ನಾಲ್ಕುಪಟ್ಟು ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಲಿಟ್ಟು ಅದರ ಎಂಟನೆಯ ಒಂದು ಭಾಗದಷ್ಟು ಬೆಳತಿಗಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮಾಡುವುದು. ನಂತರ

‘ಹದನರಿದುಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಯಾಲಕ್ಕಿಯುಂ ತಳಿದು ಮಾಡಿದ ಪಾಯಸಂ ದೇವತಾರ್ಚನೆಗೆ ತಾನೆ ಪಾವನಮಾದುದು’ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೬) ಎಂದು ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಅಂದು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸದ ತಯಾರಿಕೆ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ ‘ಹಾಲೋಗರ’ ಇದೇ ಆಗಿರಬೇಕು. ‘ಸಾಲವನು ಕೊಂಬಾಗ ಹಾಲೋಗರ ಉಂಡಂತೆ’ ಎಂದು ಸರ್ವಜ್ಞನ ತ್ರಿಪದಿಯಲ್ಲೂ ಹಾಲೋಗರ ರುಚಿ ಮನನವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದೊಂದು ಬಗೆ ಹಾಲಬಾನ.

ಮಂಗರಸ ಹಾಗೂ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳಿರುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಟ್ಟೋಗರಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಅನ್ನಕ್ಕೆ ವಿವಿಧ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಜನಪದರಲ್ಲೂ ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಓಗರಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಬಹುತೇಕ ಆ ಮೂಲದಿಂದಲೇ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಈ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿರಬಹುದೇನೋ.

II. ಕಟ್ಟೋಗರಗಳು

ಮಂಗರಸನು ಕಟ್ಟೋಗರಗಳ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು, ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.



ಅ. ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಕಟ್ಟೋಗರ

ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಸದೆಮೆಣಸು, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಹಸಿಯಲ್ಲ, ಹದನಾದ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಇವನ್ನು ಉದುರುದುರಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾರಿಸಿದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಕಲಸುವುದ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧೫)ರಿಂದ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಕಟ್ಟೋಗರ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಆ. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೋಗರ

ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಹಾಗೇ ನೆಲ್ಲಿ, ಹಿಪ್ಪಲಿ, ಕರಂಜಿಗೆ, ಬೆಲ್ಲವುದಿ, ಮಾಗುಳಿ, ಬಿದಿರಕುಡಿ, ಅಂಬಟೆಕಾಯಿ ಇವುಗಳಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಉದುರಾದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಲು ಅದು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯೋಗರ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧೬) ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೋಲುವ ಓಗರವನ್ನು ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

"ಚೂತಮಿಡಿ ಕಂಕೆಲ್ಲಿಮಿಡಿ ಬದರಿಮಿಡಿ ಗಂಧ
ಜಾತಮಿಡಿ ಜಂಭೀರಮಿಡಿ ಮಾತುಳಂಗಮಿಡಿ
ಕಾತೆಸವ ಕೆಂಜುಡದಮಿಡಿ ಪರ್ಪಲೀಕಮಿಡಿ ಹೂತ ಬಿಲ್ವದಮಿಡಿಗಳ
ಧಾತರಿದು ಲವಣ ಶಾಲ್ಮಲಿ ಕೃಚ್ಛ್ರಹಳದಿಯಿಂ
ದೀ ತೆರದಿ ಕಲಸುಗಳ ಮಾಡಿ ಪರಿಮಳವೆರಸಿ
ಖಾತಿ ಮಿಗೆ ಬಡಿಸೆ ದಧಿವೆರಸಿದಶನದ ಕೂಡೆ ಪ್ರೀತಿಯಿಂ ಭುಂಜಿಸುವುದು"[೧೧೮]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮಾವು, ಅಶೋಕ, ಬೋರೆ, ಲಿಂಬೆ, ಗಂಧಜಾತ, ಮಾವಳ, ಬೂರಲ, ಬಿಲ್ವದ ಮುಂತಾದ ವೃಕ್ಷಗಳ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಪರಿಮಳದೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿಕೊಂಡು ಅಶನ ಮಾಡುವುದು 'ದಧಿವೆರಸಿದಶನ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

೩. ಮೊಸರ ಕಟ್ಟೋಗರ

"ಉದುರುದುರು ವೋಗರಕೆ ನಸು ಬಿಸಿಯ ಹಾಲನೆರೆ
ದದರೊಳಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಹೆಪ್ಪ ಹದನರಿದಿಕ್ಕಿ
ಯದಕೆ ನೀರುಳ್ಳಿಯೇಲಕ್ಕಿ ಹಸಿಯಲ್ಲಮಂ ಹಾಕಿ ಕಟ್ಟುವುದು ಕೂಳಂ"[೧೧೯]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ಬುತ್ತಿಬಾನ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಪ್ರಾಯಶಃ ಜೋಳವನ್ನು ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಮಾಡಿದ ಓಗರಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಬೆರಸಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನಾದಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬುತ್ತಿಬಾನ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಈಗಲೂ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯ ತಿಳಿಸಿರುವ 'ಕಲಸೋಗರ'ವು ಮೊಸರನ್ನ ಅಥವಾ ಬುತ್ತಿಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. 'ತೊಳಸಿಪತ್ರೆ ಹಾಗೂ ಮಾದಲದ ಎಲೆಯನ್ನು ಉದಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಕಷಾಯದ ನೀರಿನಲ್ಲಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಗೋವನಮರದ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದರ ಬೂದಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ತಿಳಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಸೋಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಎರಡು ಬಗೆ ನೀರನ್ನು ಬೆರಸಿಕೊಂಡು ಇಟ್ಟ ಎಸರಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಮೊಸರನ್ನು ಬೆರಸಿ ಕಲಸೋಗರ ಮಾಡಿದರೆ, ಅದು ಹಲವು ದಿನ ಕೆಡದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುವುದು (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೩) ಎಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಹದವರಿತು ಮಾಡಿದ ಮೊಸರನ್ನ ಅಥವಾ ಬುತ್ತಿಬಾನ ಎರಡು ಮೂರುದಿನ ಕೆಡದೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಪ್ರಯಾಣಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ ಬಾಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಬಳಲಿಕೆಯ ಬಾಧೆಯನ್ನು ತಣಿಸುತ್ತದೆಯೆಂದು ಬುತ್ತಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಪದ್ಯ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ.

"ತಾವರೆಪುಕ್ಕಿಯಂ ಕಳವೆಯಕ್ಕಿಯುಮಂ ಸಮನಾಗಿ ಕೂಡಿಕೊಂ
ಡಾವಿನ ದುಗ್ಧದಿಂ ವಧಿಸಿ ತುಯ್ಯಲನಾ ಘಟಮಂ ಕೊರಲ್ವರಂ
ತೀವಿದ ನೀರೊಳಿಟ್ಟನಿತುಕಾಲಮುಮಿರ್ದೊಡದಿರ್ದನಿತ್ತು ಕಾ
ಲಾವಧಿಯಾಗಿ ಉಂಡ ಮನುಜಂಗಿನಿತುಂ ಪಸಿವಾಗದಾವಗಂ"[೧೨]

ಎಂಬ ವಿಚಾರ ಮೇಲಿನ ಸಂಗತಿಗೆ ಪುಷ್ಟಿ ಒದಗಿಸಬಲ್ಲದು. ವಾಹನ ಸೌಲಭ್ಯ, ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು ಇಲ್ಲದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣಿಸುವಾಗ, ಹಸಿವಿನ ಬಾಧೆ ಕಾಡದಿರಲೆಂದು ಇಂಥ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು. 'ಎತ್ತ ಹೋದರೆ ತುತ್ತು ಬುತ್ತಿಯ ಕೊಂಡೊಯ್ದು ಉಂಬೆವಮ್ಮ' ಎಂಬ ಪುರಂದರದಾಸರ ನುಡಿಯೂ ಅದನ್ನೇ ಧ್ವನಿಸುತ್ತದೆ. ಸೋಮನಾಥ ತನ್ನ ಅಕ್ರೂರ ಚರಿತೆ (೬-೧೨)ಯಲ್ಲಿ 'ಪಿರಿದು ಪಸಿವಾಯ್ತಿ'ಲ್ಲಿ ಕಲಸೋಗರವನಾರೋಗಿಸುವೆನೆಂದಾ' ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ 'ತಂಗುಳ ಬುತ್ತಿಯ ಕಟ್ಟಿ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಮೇಲಿಕ್ಕಿಕೊಂಡಿರ್ದಡೆ ಹಸಿವು ಹೋಗಿ ಅಪ್ಯಾಯನವಹುದೆ?' ಎಂಬ ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ವಚನ ಮತ್ತಷ್ಟೂ ಸ್ಪಷ್ಟ ನಿರೂಪಣೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಹಾಗೂ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾದ 'ಮೊಸರು ಯಾಲಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿಯನಿಕ್ಕಿ ಬುತ್ತಿಯ ಹಸನಾಗಿ ಕಟ್ಟಿ' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆ ಹದವಾಗಿ ಬುತ್ತಿ ಕಟ್ಟುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ದೇವಚಂದ್ರನು ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರದಲ್ಲಿ 'ನಾಲ್ಕಾರು ಬಗೆಯ ಬುತ್ತಿಯ ಕಟ್ಟಿ' ಎಂದು ಬುತ್ತಿಯ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಈ ರೀತಿ ಪ್ರಮುಖ ಕೃತಿಗಳು ಹಾಗೂ ಇತರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಬುತ್ತಿಬಾನದ ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಹಸಿವನ್ನು ಕಳೆಯುವ 'ಪಯಣದ-ಬುತ್ತಿ'ಯ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ. ಎಣ್ಣೆಯೋಗರ

"ಒಂದು ಮಾನೆಣ್ಣೆಯೊಳು ಹುಣಿಸೆವಣ್ಣಿನ ಹುಳಿಯ
ನೊಂದಿಸಿಯದನು ವೊಲೆಯೊಳಿಂಗು ಸಹಿತಂ ಕಾಸಿ.....' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧೯)

ಎಂದು ಹೇಳುವ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣಿನ ಗೊಜ್ಜನ್ನು ಆರಿಸಿದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹುರಿದ ಉದ್ದು, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಸನಾಗಿ ಕಲಸುವುದು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳನ್ನು ಬಳಸದ ಎಣ್ಣೆಯೋಗರ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಬಹುಶಃ ಇಂದು ತಯಾರಿಸುವ ಪುಳಿಯೋಗರವನ್ನು ನೆನಪಿಗೆ ತರುತ್ತದೆ.

ಉ. ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಟ್ಟೋಗರ

ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸದ ಮಂಗರಸ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಲು ಮರೆತಿಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯೆಂಬಂತೆ ಇಲ್ಲಿ 'ನರುವಲು, ಚಕ್ಕೋತನ ಕುಯಿಕೀರೆ ಕೆಂಪು ಹರುವೆಸೊಪ್ಪು ಮುಂತಾದವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಸಿದುಕೊಂಡು ಆ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ತುಪ್ಪದ ಅನ್ನದಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದು ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಲಸಿ ಶುಂಠಿ,

ಈರುಳ್ಳಿ. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮೊದಲಾದ ಪರಿಮಳ ದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅವರವರ ಹೆಸರ ಕಟ್ಟಿಶನ ಎಂದು ಹೆಸರಿಸುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧೮) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಊ. ಸಾಸುವೆಯ ಕಟ್ಟೋಗರ

ಸಮನಾಗಿ ಅರೆದುಕೊಂಡ ಸಾಸುವೆಗೆ ನಿಂಬೆಹುಳಿ ಹಿಂಡಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವಷ್ಟು ಅರಿಸಿನ ಹಾಕಿ, ಜೀರಿಗೆ. ಮೆಂತ್ಯ, ಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ-ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಆರಿಸುವುದು. ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಉದುರು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕಲಸಲು ಅದು ಸಾಸುವೆ ಕಟ್ಟೋಗರ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೨೦) ಎಂಬುದು ಬಹುತೇಕ ಇಂದಿನ 'ಜೀರಾರೈಸ್'ನ್ನು ನೆನಪಿಗೆ ತರುವಂತಿದೆ. ಕೋನಯ್ಯ ತನ್ನ 'ಕೃಷ್ಣಾರ್ಜುನರ ಸಂಗರ'ದಲ್ಲಿ 'ಅಚ್ಚ ಸಾಸುವೆಯರೆದು ಮಾಡಿದ ಪಚ್ಚಡಿಯ ಹರಳುಪ್ಪುಗಾಯ್ಗಳ ಬೆಚ್ಚರಮೊಳಬಲೆಯರು ನೀಡುವ 'ಕಲಸದೋಗರ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸಾಸುವೆಯ ಕಟ್ಟೋಗರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ ಓಗರಗಳಲ್ಲದೆ ತುಪ್ಪದೋಗರ, ಸೌಂಗಧಿಕಾಸಹಿತ ರುಚಿರೋಗರ, ಸಿಡಿಯಳೆಯಮಜ್ಜಿಗೆಯೋಗರ, ಎಸರಕಟ್ಟೋಗರ ಮೊದಲಾದ ಕಟ್ಟೋಗರಗಳು ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

III. ಓದನಗಳು

ವಿವಿಧ ಕಟ್ಟೋಗರಗಳ ಹಾಗೆ ವಿಭಿನ್ನ ಬಗೆಯ ಓದನಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಮಂಗರಸ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ರೇಖಾಚಿತ್ರದ ಮೂಲಕ ಈ ರೀತಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಓದನಗಳು

ಅ.ಶುದ್ಧಕಳಲೋದನ | ಆ.ಭೋಜನಾಂತಿಕ ತಕ್ರೋದನ | ಇ.ಸುಗಂಧ ತಕ್ರೋದನ | ಈ.ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜ್ಯ ತಕ್ರೋದನ | ಉ.ಭುಕ್ತಿಕಾಂಚಿಕ ತಕ್ರೋದನ | ಊ.ಶಿವರಸೋದನ

ಅ. ಶುದ್ಧಕಳಲೋದನ

ಹುಳಿಗಂಜಿಗೆ ಅದರ ಎರಡುಪಟ್ಟು ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಕ್ವವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಗಂಜಿ ಬಸಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಪುನಃ ಅದಕ್ಕೆ ತಿಳಿನೀರನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಸಿದು ಅನ್ನವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಲು ಆ ಕೂಳು ಬಿರಿಸಪ್ಪುದಂತೆ. ಮತ್ತೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿನ ಅನ್ನ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಬೊಗಸೆಯಷ್ಟು ನೀರು ಮತ್ತು ಅದರ ಮೂರರಷ್ಟು 'ಮೊಸರನ್ನು ಇಕ್ಕಿ ಕಾರಗೆಣಸುಳ್ಳಿ ಯಾಲಕ್ಕಿಯುಪ್ಪಿಕ್ಕಲದು ತಾ ಶುದ್ಧ ಕಳಲೋದನಂ' ಎಂದು 'ನೀರುಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಸಿಹಿಯಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿಗಳನ್ನು ಅನ್ನದ ಅಗುಳಿನ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿದರೆ ಅದು 'ಕಲಸೋದನ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೨೪-೨೫)ವಂತೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ವಿಧಾನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮೃದುವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಈ ಎಲ್ಲ ವಿಧಾನ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿರಬಹುದೇ ಅಥವಾ ವಯಸ್ಸಾದವರಿಗೋ ರೋಗಿಗಳಿಗೋ ಈ ಬಗೆಯ ಮೆತ್ತಗಿರುವ ಹಾಗೂ ಹುಳಿ ಕಳೆದ ಕೂಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೋ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ನಿರ್ಧರಿಸಲಿಕ್ಕಾಗದು. ಆದರೆ ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ಕಲಸೋಗರ ಅಥವಾ ಮೊಸರನ್ನವನ್ನೂ ಹೋಲುತ್ತದೆ.

ಆ. ಭೋಜನಾಂತಿಕ ತಕ್ರೋದನ

ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಪ್ರಭೇದದಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ 'ತಕ್ರ' (ಅರ್ಧಮೊಸರು ಅರ್ಧ ನೀರು) ವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಉಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ಮಾವಿನೆಳೆಗಾಯಿ ಮತ್ತು ಮಾದಲದಕಾಯನಿಕ್ಕಿ ಅದರೊಳಗೆ ನೀರೋಗರ ಹಾಕಿ ಹಸಮಾಡಲದು 'ಭೋಜನಾಂತಿಕವೆನಿಸಿದ ತಕ್ರೋದನಂ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೨೬) ಎಂದಲ್ಲದೆ, ಬುದ್ಧಿವಂತರು ಇದಕ್ಕೆ ಮಾಗುಳಿ ಬೇರಿನ ಪರಿಮಳ ಕೊಡುವುದು ಎಂಬ ವಿಧಾನ ಭೋಜನದ ಕಡೆಗೆ ಸೇವಿಸುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತ 'ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅನ್ನ' ಎನ್ನಬಹುದೇನೋ.

ಇ. ಸುಗಂಧ ತಕ್ರೋದನ

'ಅರೆದ ಸಾಸುವೆಯ ಶುಂಠಿಯನಿಕ್ಕಿವೊಟ್ಟೆರೆ ಮೊ
ಸರಿನಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚೆರೆಯ ನೀರ ಕದಡಿ (ಮೋದವ)
ನಿರದೆ ನರೆಗೊಟ್ಟು ನೀರೋಗರವನಿಕ್ಕಲು ಸುಗಂಧ ತಕ್ರೋದನ' (೩-೨೭)

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಅರೆದ ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆರಸಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರೋಗರವನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವುದು 'ಸುಗಂಧ ತಕ್ರೋದನ' ಎಂದಿದೆ.

ಈ. ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜ್ಯ ತಕ್ರೋದನ

"ಸರಿನೀರು ಸರಿಮೊಸರು ಶುಂಠಿ ನೀರುಳ್ಳಿಗಳ
ತುರುವಲೇಲಕ್ಕಿ ತದುಕಿನ ಚಿಗುರ ಕಿರುಗಟ್ಟು
ವೆರಸಿ ನೀರೋಗರವ ಹಾಕಲದು ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜ್ಯ ತಕ್ರೋದನ" [೧೨೧]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿಯೂ 'ತಕ್ರ'ದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಓದನವಿದ್ದು, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಶುಂಠಿ, ಉಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ತದುಕಿನ ಮಿಡಿಯನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೆರಸಿ ನೀರೋಗರ ಹಾಕಿ ಹಸನು ಮಾಡುವುದು 'ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜ್ಯವೆಂಬ ತಕ್ರೋದನ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸುಗಂಧ ತಕ್ರೋದನಕ್ಕೂ ಇದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಭೇದವಿಲ್ಲ.

ಉ. ಭುಕ್ತಿಕಾಂಚಿಕ ತಕ್ರೋದನ

'ಶುಂಠಿ ಹಾಗೂ ಮೆಣಸನ್ನು ಎರಡು ಮೊಗೆಯುಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿಕೊಂಡು ಒಂದು

ಮೊಗೆಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಸಿ, ಶೋಧಿಸಿಟ್ಟು ಎರಡು ಭಾಗ ಕಾಸಿ ಆರಿಸಿದ ಉದಕವನ್ನು ಒಂದು ಭಾಗ ಮೊಸರು, ಒಂದು ಭಾಗ ಶುಂಠಿಯರಸ ಹಾಗೂ ಪ್ರಮಾಣಪರಿತು ಉಪ್ಪು, ಒಂದಿಷ್ಟು ಮಾದಲದ ಹುಳಿ ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನು ವಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಮಾದಲದೆಲೆ, ಕೇದಗೆಹೂವಿನೊಂದಿಗೆ ನೀರಿಸಲ್ಲಿನ ಓಗರವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಸಮಗೊಳಿಸುವುದು 'ಭುಕ್ತಿಕಾಂಚಿಕ ತಕ್ರೋದನ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೨೮) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

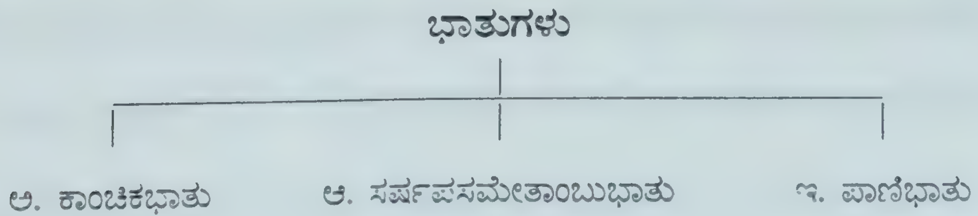
ಊ. ಶಿವರಸೋದನ

ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟ ಒಡೆದ ಹುಳಿಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದರ ತಿಳಿಯನ್ನು ಬಸಿದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಉಳ್ಳಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಮಾದಲದ ಚಿಗುರು, ಮಾಗುಳಿಯ ಬೇರು ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ 'ಯೆರಡು ಭಾಗೆಯ ವಾಡಿಯದರೊಳೊಂದಕೆ ನೀರಶನವ ಇಳುಹಿದೊಡೆ ಶಿವರಸೋದನವಾಯ್ತು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೩೧).

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರೋಗರಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವಂಥ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಾಣದಿದ್ದಾಗ್ಯೂ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಹೆಸರಿನ ಓದನಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾನಲ್ಲದೆ, ಈ ಬಗೆಯ ಓಗರಗಳು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದಿನನಿತ್ಯ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದವೆಂಬುದು ಸೋಜಿಗದ ಸಂಗತಿ.

IV. ಭಾತುಗಳು

ಓಗರಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲೇ ಮಂಗರಸನು ಕೆಲವು ಭಾತುಗಳ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನೆ. ಭಾತು ಎಂದಾಕ್ಷಣ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಗಮನಕ್ಕೆ ಬರುವುದು ಕೇಸರಿಭಾತು, ವಾಂಗಿಭಾತು, ಚೌಚೌಭಾತು ಇತ್ಯಾದಿ. 'ಭಾತು' ಪದಪ್ರಯೋಗ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಕಾಣದೊರೆಯುವುದು ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಸಜ್ಜಿಭಾತು, ಸೌತೆಭಾತು, ನಿಂಬೆಭಾತು, ಕೇಸರಿಭಾತು ಇತ್ಯಾದಿ ಭಾತುಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾಳೆ. ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸಿರುವ ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣ ಭಾತುಗಳ ವಿವರವನ್ನು ಹೀಗೆ ರೇಖಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.



ಅ. ಕಾಂಚಿಕಭಾತು

ಹುಳಿಯಾದ ಅಂಬಲಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಸಾಸುವೆಯನ್ನು ಅರೆದು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು, ಹಲವು ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಒಂದೊಂದು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಅದೇ ರೀತಿ ಆ ಹಲವು

ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ನೀರೋಗರವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿಕೊಂಡು ಎಳೆಯ ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಬೆಲ್ಲಪತ್ತ್ರದ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಮಾದಲದ ಕಾಯಿಗಳ ಹೋಳುಗಳನಿಳುಹಿಕೊಂಡಾ ಕಾಯ ಹೆಸರ ಕಾಂಚಿಕ ಭಾತು ಎಂದು ನಾಮವನಿಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೩೩) ಎಂದು ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೋ ಆಯಾ ಕಾಯಿಯ ಹೆಸರು 'ಕಾಂಚಿಕ ಭಾತು'ವಾಗುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಆ. ಸರ್ಷಪಸಮೇತಾಂಬು ಭಾತು

ಅರ್ಧ ಮಡಕೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಳತೆ ಉಪ್ಪು, ಒಂದು ಅಳತೆ ಸಾಸುವೆಯ ಪುಡಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆರಸಿಕೊಂಡು 'ಒಂದಿಸಿದ ಬಳಿಕ ನೀರೋಗರವನದರೊಳಗೆ ತಂದಿಕ್ಕಿಯದನು ಮಾದಲದ ತದಿಕಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸಿ ಸರ್ಷಪಸಮೇತಾಂಬುಭಾತುವೆಸರಂ ಕರೆವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೩೪)

ಇ. ಪಾಣಭಾತು

"ಒಂದು ಮಡಕೆಯ ನೀರ ನಾಲ್ಕೈದು ಬಗೆ ಮಾಡಿ
ಒಂದಕೊಂದುಂದು ಹೂವಿನ ಪರಿಮಳಂಗಳಂ
ತಂದಿಕ್ಕಿಯವಕೆಯುಪ್ಪಿಟ್ಟು ವೊಂದಕ್ಕೆ ಹುಳಿಯುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿಗಳನಿಕ್ಕಿ
ಒಂದಕ್ಕೆ ಕರ್ಪೂರ ವೊಂದಕ್ಕೆ ಕಸ್ತೂರಿ
ಯೊಂದಕ್ಕೆ ಲಾಮಂಚ ವೊಂದಕ್ಕೆ ಮಾಂಗಾಯಿ
ಯೊಂದಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿಯಿಕ್ಕಿ ನೀರಶನಮಂ ಹಾಕಲವು ಪಾಣಭಾತು"[೨೨]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿಧದ ಹೂಗಳು ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಕರ್ಪೂರಗಳಿಂದ ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸಿ ನೀರೋಗರ ಬೆರಸಿ ಮಾಡುವ ಪಾಣಭಾತನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಮೂರು ಭಾತುಗಳ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಹೂಗಳು ಕೆಲವು ಕಾಯಿಯ ಮಿಡಿಗಳು ಹಾಗೂ ಕಸ್ತೂರಿ ಕರ್ಪೂರಗಳ ಪರಿಮಳಗಳನ್ನು ನೀರೋಗರದೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಾರೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಓಗರ ಪಾಕಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿಂದ ಕೂಡಿವೆ. ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಬಗೆಯ ಹೂ, ಕಾಯಿಗಳನ್ನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಸ್ವಾರಸ್ಯಕರವಾಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಓಗರದ' ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಅಕ್ಕಿಯ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಕಮಳನೀಳೋತ್ಪಳದೊಳ್ ವಾಸಿಸಿದಕ್ಕಿಯೊಳ್ .... ಬೆರಸಿಯಟ್ಟುದು ಕೂಳಂ' (ಸುಕುಮಾರಸ್ವಾಮಿ ಕಥೆ)ಎಂದು, 'ಪಾರಕಿನ ಕೂಳುಮವರೆಯುಮೆಣ್ಣೆಯುಮಾಡಿನಳೆಯುಮಂ ಬಡ್ಡಿಸಿದೊಡ' (ಪವತ್ಕುಮಾರ ಕಥೆ) ಹಾಗೂ 'ಕಳಮೆಯ ಕೂಳಂ ತುಪ್ಪಮಂ ತೊವ್ವೆಯುಮನುಣಲ್ಕೊಟ್ಟು' ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ (ಭದ್ರಬಾಹುಭಟ್ಟಾರರ ಕಥೆ)ಯಲ್ಲಿ, 'ಪನ್ನಿರ್ಕಡುಗದಕ್ಕಿಯ ಕೂಳಮನ್

ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಪರಿಕರಮುಮನ್' ಎಂದು ಪಂಪಭಾರತ (೩-೨೫ವ)ದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಚೆನ್ನಬಸವಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ರಾಜಾನ್ನ, ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ ಎಂದು ಬಳಸಿದರೆ, ಜೈಮಿನಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಶಾಲ್ಯೋದನ' ಎಂದೂ, ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಸೌಕರಿಯದೋಗರ' ಎಂದೂ, ಪಾಲ್ಕುರಿಕೆ ಸೋಮೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆಯಲ್ಲಿ 'ನೆಲ್ಲಿನೋಗರ'ದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ನಯಸೇನನ ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿ ಕಳವೆಯಕೂಳು, ಜೋಳದಕೂಳು, ನುಚ್ಚುಕೂಳು, ನೆಲಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನ, ಸಾವೆಯ ಅನ್ನ, ನುಚ್ಚಿನ ಅನ್ನ, ಕಳವೆಯ ಅನ್ನ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಓಗರಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ 'ಅನ್ನವನ್ನು ಒಡೆದು ಕಡುಬನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ' ವಿಧಾನದ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ.

"ಅಕ್ಕಿಯ ಥಳಿಸಿ ಪಾಕವ ಮಾಡಿ ಕೈಯೆತ್ತಿ ನೋಡುತಿರ್ದೆನು
ಕಸ ಮಣ್ಣು ಹರಳ ತೆಗೆದೊಗೆದು
ರಸನೆಗಿಕ್ಕದ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಲುಗೂಡಿ
ಸಸಿನೆ ಬಾಗಿ ಭಾವಿಸುತಿರ್ದೆ ಎಲೆ ಅಕ್ಕ"[೧೨೩]

ಎಂದು ದೇಶೀಕೇಂದ್ರ ಸಂಗನ ಬಸವಯ್ಯರು 'ಓಗರಪಾಕ'ದ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಅಕ್ಕಿಯೋಗರ ಲೇಸು' ಎಂದು ಸರ್ವಜ್ಞ ಅನ್ನದ ಉತ್ತಮಿಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಅನ್ನ ಪ್ರಾಣಸ್ವರೂಪಿಯಾದುದು, ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಶ್ರೇಷ್ಠವಸ್ತು, ಬ್ರಹ್ಮಸ್ವರೂಪಿ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಸಂಹಿತೆಗಳು, ಸ್ಮೃತಿಗಳು, ಶ್ರುತಿಗಳು ಹಾಡಿಹೊಗಳಿವೆ. 'ಭುವನದೊಳನ್ನಮಯಂ ಪ್ರಾಣ' ಎಂದು ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳಿದರೆ, ಶರಣ ಆದಯ್ಯನು 'ಅನ್ನಭ್ಯಂತರಂ ಪ್ರಾಣಂ ಸರ್ವಮನ್ನಮಯಂ ಜಗತ್' ಎಂದು ಇಡೀ ಜಗತ್ತೇ ಅನ್ನಮಯವಾದುದು ಎಂದು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾನೆ.

'ಅನ್ನದೇವರ ಮುಂದೆ ಇನ್ನು ದೇವರು ಉಂಟೆ
ಅನ್ನವುಂಟಾದರುಣಲುಂಟು ಜಗಕೆಲ್ಲ
ಅನ್ನವೇ ಪ್ರಾಣ' ಸರ್ವಜ್ಞ

ಎನ್ನುವ ಕವಿ ಸರ್ವಜ್ಞ, ಜೀವಕ್ಕೆ ಆಧಾರವಾಗಿರುವ ಅನ್ನದ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಯನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅನ್ನದ ತಯಾರಿಕೆ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಮಂಗರಸ, ಚಾವುಂಡರಾಯ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ, ಸೋಮೇಶ್ವರ ಚಕ್ರವರ್ತಿ, ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರಲ್ಲದೆ, ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಪಂಪಾದಿ ಕವಿಗಳು, ಶರಣರು, ಅನುಭಾವಿಗಳು, ದಾಸಶ್ರೇಷ್ಠರು ತಂತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ.

V. ಶಾಕಪಾಕ

ಮಾನವನು ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಕೃಷಿಸಂಸ್ಕೃತಿಯವರೆಗೆ ನಡೆದುಬಂದ ಕಾಲಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ರೂಪಾಂತರಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡನು. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹಸಿಮಾಂಸ, ಹಸಿಗಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ

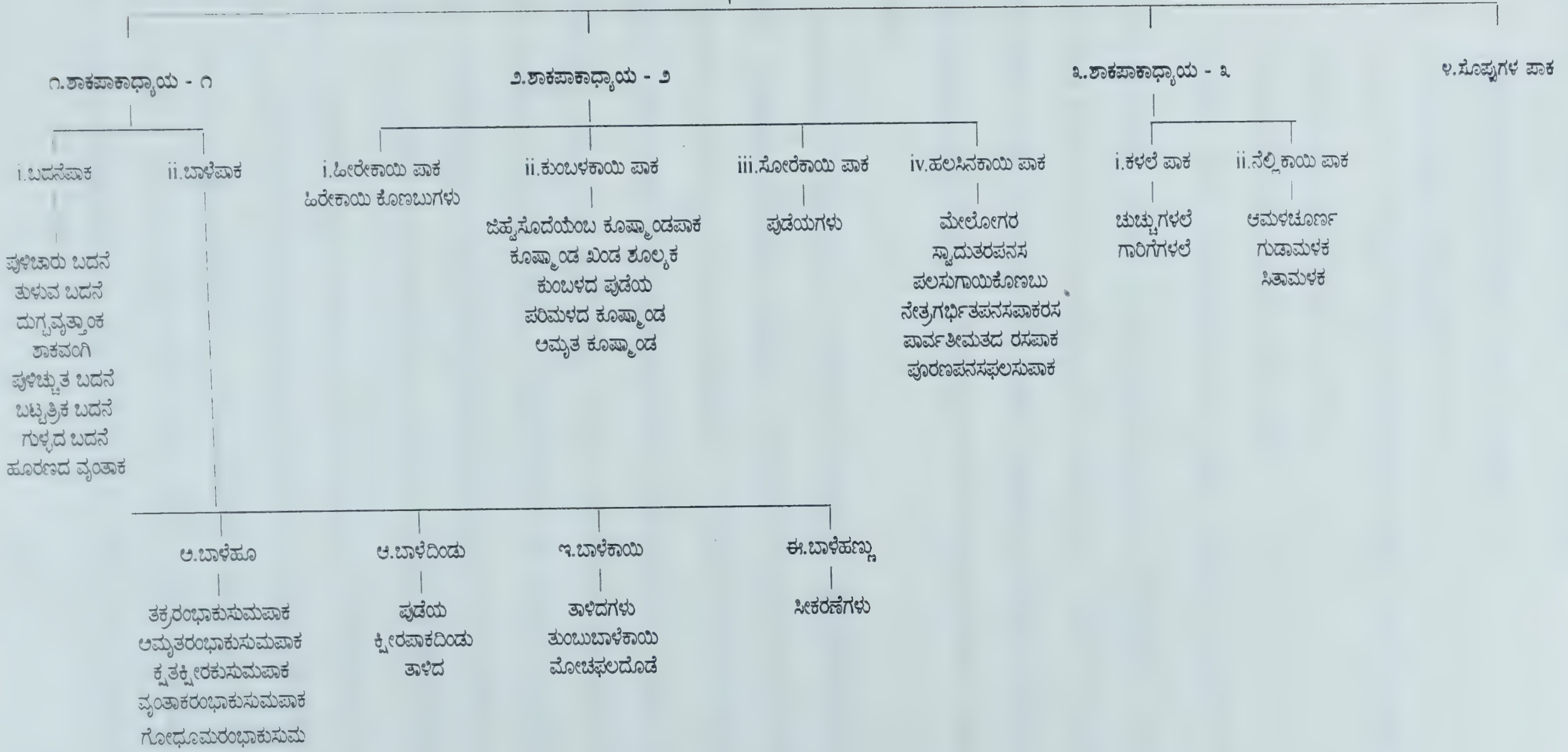
ಆತ ಮುಂದೊಂದುದಿನ ಬೇಯಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ ತಿನ್ನತೊಡಗಿದ. ಈ ರೂಢಿಯ ನಂತರವೂ ಬೇಯಿಸದ ಸೊಪ್ಪು-ಸೆದೆ, ಗಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿಯ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಗನುಗುಣವಾಗಿ ಹಾಗೆಯೇ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿದನು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹೊರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಎಂದರೆ, 'ತರಕಾರಿ ತಿನ್ನುವವರ ದೇಶ' ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಇಲ್ಲಿನ ಕಾಡುಗಳು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತು, ಪ್ರಾಣಿವರ್ಗಗಳು ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿರುವುದು.

'ಶಾಕ' ಎಂಬುದು 'ಕಾಯಿಪಲ್ಯೆ', 'ಸೊಪ್ಪು' ಎಂಬುದನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. "ಅಡುಗೆಗಾಗಿ ಬಳಸುವ ಕಾಯಿ, ಸೊಪ್ಪು, ಗಡ್ಡೆ ಮುಂತಾದ ತರಕಾರಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಶಾಕ"[೧೨೪] ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದೆ. ಬನಶಂಕರಿ ದೇವಿಗೆ 'ಶಾಕಾಂಬರಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿರುವುದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಪ್ರತೀಕ ಎಂದು ತೊಪ್ಪಲುಪಲ್ಯೆ ಉಡಿಸಿ ಪೂಜಿಸುವುದು ವಾಡಿಕೆಯಾಗಿ ಬಂದಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ದೇವತೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಹಾಗೂ ಶಾಕಹಾರಿ ಎಂದೂ ವರ್ಗೀಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಯಶಃ 'ಶಾಕಾಂಬರಿ' (ಬನಶಂಕರಿ) ಶಾಕಹಾರಿ ದೇವತೆಯಾಗಿದ್ದು ತೊಪ್ಪಲು, ಪಲ್ಯೆ, ಸೊಪ್ಪು ಇವುಗಳನ್ನು ಪೂಜೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಉಡಿಸುವುದು ರೂಢಿಮೂಲವಾಗಿರಬೇಕು. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ ಅಥವಾ ಕಾಯಿಪಲ್ಯೆಗೆ 'ಶಾಕ' ಎಂದು ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ 'ಪರಿಪರಿಯ ಬಹುಭಕ್ಷ್ಯಪಾಕದ ಪರಿಮಳದ ಶಾಕಾದಿಗಳ ವೊಗ್ಗರಣೆಗಳ' (ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಭಾರತ ಆ ೧೦-೨೩) ಎಂದೂ, 'ಶಾಕಂ ಲೇಸಾದವು..... ಮಗಮಗಿಸಿದ ತುಪ್ಪಂ ನೆಗಳ್ದೀಪದಾರ್ಥ ಸಾಕೆಂಬಂತಿರ್ದುದು' ಎಂಬ ಉಲ್ಲೇಖ (ನಳಚಂಪು ೪೬೭)ಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.ಶಾಕ ಭೇದಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವಿಧ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲ'ದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಅಮರಕೋಶದಲ್ಲಿ

'ಮೂಲಪತ್ರ ಕರೀರಾಗ್ರ ಫಲಕಾಂಡಾಧಿರೂಢ ಕಾಃ |
ತ್ವಕ್ಪುಷ್ಪಂ ಕವಚಂ ಚೇತಿ ಶಾಕಂ ದಶವಿಧಂ ಸ್ಮೃತಂ ||

ಎಂದು ಹತ್ತು ವಿಧಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಿದರೆ, 'ಭಾವ ಪ್ರಕಾಶ'ವೆಂಬ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಪತ್ರ, ಪುಷ್ಪ, ಫಲ, ನಾಳ, ಕಂದ ಹಾಗೂ ಸ್ವೇದಜ ಎಂಬ ಆರು ವಿಧಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಮಂಗರಸನು ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಡುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೂಪಗಳನ್ನು 'ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಮೂರು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಚಾವುಂಡರಾಯ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ, ಸೋಮೇಶ್ವರ, ಕೆಳದಿಬಸವರಸ ಮುಂತಾದವರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ, ಅಲ್ಲದೆ ಇತರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವ ಶಾಕಪಾಕದ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇದೇ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಧ್ಯಯನ ಆಗುವಷ್ಟು ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ಕ್ರೋಢೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಯನದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ರೇಖಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.



ಶಾಕಪಾಕ
೧.ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೧
೨.ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೨
೩.ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೩
೪.ಸೂಪ್ಪುಗಳ ಪಾಕ
i.ಬದನೆಪಾಕ
ii.ಬಾಳೆಪಾಕ
ಪುಳಿಚಾರು ಬದನೆ
ತುಳುವ ಬದನೆ
ದುಗ್ಧವೃತ್ತಾಂಕ
ಶಾಕವಂಗಿ
ಪುಳಿಚ್ಚುತ ಬದನೆ
ಬಟ್ಟತ್ರಿಕ ಬದನೆ
ಗುಳ್ಳದ ಬದನೆ
ಹೂರಣದ ವೃಂತಾಕ
i.ಹೀರೇಕಾಯಿ ಪಾಕ
ಹಿರೇಕಾಯಿ ಕೊಣಬುಗಳು
ii.ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಪಾಕ
ಜಿಹ್ವೆಸೊದೆಯೆಂಬ ಕೂಷ್ಮಾಂಡಪಾಕ
ಕೂಷ್ಮಾಂಡ ಖಂಡ ಶೂಲ್ಯಕ
ಕುಂಬಳದ ಪುಡೆಯ
ಪರಿಮಳದ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ
ಅಮೃತ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ
iii.ಸೋರೆಕಾಯಿ ಪಾಕ
ಪುಡೆಯಗಳು
iv.ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಪಾಕ
ಮೇಲೋಗರ
ಸ್ವಾದುತರಪನಸ
ಪಲಸುಗಾಯಿಕೊಣಬು
ನೇತ್ರಗರ್ಭಿತಪನಸಪಾಕರಸ
ಪಾರ್ವತೀಮತದ ರಸಪಾಕ
ಪೂರಣಪನಸಫಲಸುಪಾಕ
i.ಕಳಲೆ ಪಾಕ
ಚುಚ್ಚುಗಳಲೆ
ಗಾರಿಗೆಗಳಲೆ
ii.ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಪಾಕ
ಆಮಳಚೂರ್ಣ
ಗುಡಾಮಳಕ
ಸಿತಾಮಳಕ
ಅ.ಬಾಳೆಹೂ
ತಕ್ರರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕ
ಅಮೃತರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕ
ಕ್ಷತಕ್ಷೀರಕುಸುಮಪಾಕ
ವೃಂತಾಕರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕ
ಗೋಧೂಮರಂಭಾಕುಸುಮ
ಆ.ಬಾಳೆದಿಂಡು
ಪುಡೆಯ
ಕ್ಷೀರಪಾಕದಿಂಡು
ತಾಳಿದ
ಇ.ಬಾಳೆಕಾಯಿ
ತಾಳಿದಗಳು
ತುಂಬುಬಾಳೆಕಾಯಿ
ಮೋಚಫಲದೊಡೆ
ಈ.ಬಾಳೆಹಣ್ಣು
ಸೀಕರಣೆಗಳು

ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ಶಾಕಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾದ ಸಂಭಾರಜಿನಿಸುಗಳನ್ನು (ರುಚಿಕಾರಕಗಳು) ಕುರಿತು ಹೀಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಹುರಿಯಕ್ಕಿಯೆಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ತೆಂಗಾಯ
ತುರುವಲುದ್ದಲ್ಲ ತುಪ್ಪದಿ ಹುರಿದ ಹಾಲದು
ದ್ದೆರಡುಳ್ಳಿ ಮುಗುಳ್ಳದದಿ ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯ ಹೆಸರು ಪುಲ್ಲ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಕೂಳು
ಕರಿಬೇವು ಬಡಗಸಂಡಗೆಯಿಂಗು ಕಡಲೆವಿ
ಟ್ಟರಿಸಿನದ ಹುಡಿ ಕೆಂಡಬೆಂದ ತೆಂಗಾಯೋಟೆ
ಹುರುಳಿ ಸಾಸುವೆ ಮೆಂತೆಯದ ಚೂರ್ಣ ಹಪ್ಪಳಂ ಸಂಭಾರ ವಸ್ತುವಹವು"[೨೫]

ಎಂದು ಶಾಕಪಾಕಕ್ಕೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಸಂಭಾರವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಇಂಗು ತೆಂಗು ಇದ್ರೆ ಮಂಗನೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತೆ' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತು ಇಲ್ಲಿ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. ಅಡಿಗೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾದುದು ಸಂಭಾರಜಿನಿಸುಗಳು. ಇವು ಇದ್ದರೆ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಮಾಡಿದರೂ ರುಚಿಕಟ್ಟಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದೊಂದು ನಂಬಿಕೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನು 'ಸಂಭಾರಜಿನಿಸು' ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಶಾಕಪಾಕದ ಮೊದಲೇ ತಿಳಿಸಿರುವುದು.

ಇತಿಹಾಸಪೂರ್ವ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪ್ರಪಂಚವು ಭಾರತವನ್ನು 'ಸಂಭಾರಜಿನಸಿಗಳ ತೌರು' ಎಂದೇ ಗುರುತಿಸಿತ್ತು. ಕೊಲಂಬಸನು ಮಸಾಲೆ ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶ ಹುಡುಕಲು ಮೂರು ಬಾರಿ ಸಮುದ್ರ ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡಿ ಅಯಶಸ್ವಿಯಾದುದನ್ನು ಇತಿಹಾಸ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂಗತಿ ಸಂಭಾರ ಜಿನಸಿಗಳ ವ್ಯಾಪಾರದ ಸ್ವಾಮಿತ್ವಕ್ಕಾಗಿ ನಡೆದ ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹೋರಾಟಗಳಿಗೂ ನಾಂದಿಯಾಯಿತು. ಒಟ್ಟಾರೆ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಇರುವ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಇತಿಹಾಸದಂತೆ, ಶಾಕಪಾಕಕ್ಕೂ ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ಸಂಭಾರಜಿನಿಸುಗಳಿಗೂ ಒಂದು ಪರಂಪರೆ ಇರುವುದನ್ನು ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಇಂಥ ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥ ಹಾಗೂ ಊಟ-ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳಿಗಾಗಿ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರ ಪ್ರವೇಶವಾಗಿದ್ದು, ಇವೆಲ್ಲ ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಹೊರತಾದರೂ ಶಾಕಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಭಾರಜಿನಿಸುಗಳ ಪಾತ್ರ ಹಾಗೂ ಕನ್ನಡ ಕವಿಗಳು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡ ಪರಿ ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಯ ಅಡಿಗೆವಿಧಾನ, ಆಹಾರಪದ್ಧತಿಯ ಸ್ಥೂಲಚಿತ್ರವನ್ನು ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸ್ಥಾನಮಾನದಿಂದ ನಿರ್ಣಯಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಬಹುಪಾಲು ಪ್ರದೇಶ ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಚಾಚಿಕೊಂಡಿರುವುದು, ಇಲ್ಲಿನ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತು, ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿವೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮೆಕ್ಕಲು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ, ಹಲಸು, ಮಾವು ಇವುಗಳ ಬೆಳೆಗೆ ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿದ್ದು, ಇವೇ ಮಂಗರಸನ ಶಾಕಪಾಕ ವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರಕ ಅಂಶಗಳಾದಂತಿವೆ.

೧. ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೧

ಈಗಾಗಲೇ ತಿಳಿಸಿರುವಂತೆ ಮಂಗರಸನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಶಾಕಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಮೂರು ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದು, ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ ೧ರಲ್ಲಿ ಬದನೆ ಹಾಗೂ ಬಾಳೆಯ ವಿಭಿನ್ನ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

I. ಬದನೆಪಾಕ

ಕರಾವಳಿಯ ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿಯೂ ಮೂಡಲಸೀಮೆಯ ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಬೀಳುವ ಚಳಿವಲಯದಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುವ ಜನಪ್ರಿಯ ತರಕಾರಿ ಬದನೆಕಾಯಿ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳ ತುಂಬಾ ಹರಡಿರುವ ತರಕಾರಿಯಿದು. ಮಂಗರಸನು ೩೧ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಶಾಕದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

೧. ಪುಳಿಚಾರು ಬದನೆಯಕಾಯಿ

ಉದಕಮೊಳು ಹುಣಿಸೆಯ ಹುಳಿ ಹಾಕಿ ಕಿವುಚಿ ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗಿ, ಎಳ್ಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಕಾಸಿ, ಸೋಸಿಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಬದನೆಯ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಪೊಡ್ಡಣಿಗೆ ನೀಡುವುದು "ಪುಳಿಚಾರು ಬದನೆಯಾಕಾಯಿ ಕನ್ನಡಿಗರದನು ಸಕ್ಕರೆ ಬದನೆಗಾಯೆಂದು ಹೆಸರಿಡುವರದನು ಮತ್ತಾರಿಯರು ದುಸ್ಸಾಯಬಂಗಿಯೆಂದೊಸೆದು ಹೆಸರಂ ಕರೆವರು" (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೬) ಎಂದು ಹುಣಿಸೆಯ ಹುಳಿಮಿಶ್ರಿತ ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬದನೆಕಾಯಿಯೆಂದು ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿಯೆಂದಿದ್ದಾನೆ.

೨. ತುಳುವ ಬದನೆ

'ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಹಾಲು, ಎಮ್ಮೆಹಾಲು ಕೂಡಿಸಿ ಬಿಳಿಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗಿ, ಎಳ್ಳನ್ನು ಅರೆದುಕೊಂಡು ಬೆಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿದಾಗ ನೀರು ಇಂಗಿ, ಪೊಸಗಿಣ್ಣಿನ ಪರಿಯಾದಾಗ ಬದನೆಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಪರಿಮಳವಿಕ್ಕಲದು ತುಳುವ ಬದನೆಕಾಯ್ಪೆಸರಾದುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭). ಈ ಹೆಸರನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಬಹುತೇಕ ಈ ಪಾಕವಿಧಾನ ತುಳುವರದ್ದಾಗಿರಬೇಕು.

೩. ದುಗ್ಧವೃಂತಾಕ

ಹಸಿ ಬದನೆಕಾಯಿಗೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಶಲಾಕೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕಾಸಿ ತೆಗೆದು ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣ ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು 'ಚಿಲುಪಾಲಿನೊಳಗುಪ್ಪು ಮೆಣಸುಳ್ಳಿ ತುಪ್ಪವಂ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪದಿ ಮತ್ತೆ ಕಾಸಲದು ದುಗ್ಧವೃಂತಾಕಮಾಯಿತು ಧರೆಯೊಳು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೧೮). ಇದೇ ರೀತಿ ಮೊಸರನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮಾಡುವುದು 'ಭುಕ್ತವೃಂತಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೧೭) ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿದೆ. ಮೊಸರಿನಿಂದಲೇ ತಯಾರಿಸುವ

ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನ 'ದಧಿಸಾರ ಬದನೆಯಕಾಯಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೮) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬದನೆಪಾಕಕ್ಕೆ ಸಂಭಾರಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನೂ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

೪. ಶಾಕವಂಗಿ

ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಬದನೆಪಾಕ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವಿದೆ. 'ಚಕ್ಕವತ, ಚಿಲುಕೆ, ರಾಜಗೀರೆ, ಸಬ್ಬಸೀಗೆ, ಸರುವಲು ಮುಂತಾದವನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸೀಳಿದ ಬದನೆಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ತುಂಬಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು 'ಶಾಕವಂಗಿ'(ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೧೬) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

೫. ಪುಳಿಚ್ಚುತ ಬದನೆ

'ಎಳೆಯ ಬದನೆಕಾಯಿಗೆ ಕರಿಬೇವು, ತುಪ್ಪ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಇಂಗು ಬೆರಸಿ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಿಸಲ್ಕಂತದು ತಿಗುಳಿನೊಳು ಪುಳಿಚ್ಚುತಬದನೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೧೫) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದವರ ಅಡಿಗೆಗಳ ಪರಿಚಯದೊಂದಿಗೆ ಹೊರನಾಡವರ ಪಾಕ ಪರಿಚಯ ಕವಿಗಿರುವುದು ಸ್ತುತ್ಯಾರ್ಹ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ ಅವರು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. " 'ಪಾರ್ವತಿ ಕನ್ನಡಿಗರು', 'ಆರ್ಯರು', 'ತಿಗುಳರು' ಎಂಬ ಪದಗಳ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಗ್ರಂಥಾರಂಭದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿರುವಂತೆ ಗೌರೀಪಾಕವನ್ನಲ್ಲದೆ ತಮಿಳು ಕನ್ನಡ ಮರಾಠಿ ಜನಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಕವಿ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ"[೨೬] ಎಂಬುದು ಸರಿಯಾಗಿಯೇ ಇದೆ.

೬. ಬಟ್ಟತ್ರಿಕಬದನೆ

ಇಲ್ಲಿ ಕವಿ ಸುಟ್ಟ ಬದನೆ ಪಾಕವನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ಸುಡುಗಾಯ ಹದದ ಬದನೆಯಕಾಯಿಗೆಣ್ಣೆಯಂ
ತಡಹಿ ಕೆಂಡದಿ ಸುಟ್ಟು ಸಿಪ್ಪೆದೆಗೆದುಳ್ಳಿ ಹುಳಿ
ಹುಡಿಯುಪ್ಪು ಶುಂಠಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಯ ರಸಕಿಂಗು ತುಪ್ಪವಿಟ್ಟಾಕಾಯನು
ಮಡಗಿ ಬೇಯಿಸಿವುಳ್ಳಿಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆ ಶುಂಠಿ
ಹುಡಿಯಿಕ್ಕಿ ಮತ್ತೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಸಂಭಾರಮಂ
ತೊಡೆದು ಪೊಗ್ಗರಸಿ ಹಪ್ಪಳವಿಕ್ಕಲವು ಬಟ್ಟತ್ರಿಕ ಬದನೆ ಕಾಯಾದವು"[೨೭] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವ 'ಸುಟ್ಟ ಬದನೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ' ಹೋಲಿಕೆಯಿದೆಯಾದರೂ ಚಟ್ನಿಯಂತೆ ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಬೇಯಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ,

'ಪ್ರಾಸಕವ ಮಾಡಿ ಬದನೆಯ ಕಾಯ್ಗಳಂ ಕಿವುಚಿ
ಸಾಸುವೆಯನಿಕ್ಕಿ ಸಮಯತಳಗೊಡುವುದೊಂದು ತೆರ
ಸೂಸಲಂ ತಳಿದು ವೊಗ್ಗರಣೆಯಂ ಮಾಡುವು[ದ]ದೊಂದು ತೆರ'(ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೨೬)

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟ ಬದನೆಕಾಯಿಯಿಂದಲೇ ಹಲವಾರು ವಿಧದ ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

೭. ಗುಳ್ಳದ ಬದನೆ

ಮಂಗಳೂರು, ಉಡುಪಿ, ಮೂಡಬಿದಿರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ 'ಗುಳ್ಳದಬದನೆ'ಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪವನ್ನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಂದಿಗೂ 'ಉಡುಪಿಗುಳ್ಳ', 'ಮಂಗಳೂರುಗುಳ್ಳ' ಎಂದೇ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಬದನೆ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಪ್ರಭೇದಗಳಿದ್ದು, ಮುಖ್ಯವಾಗಿ 'ರಾಮಗುಳ್ಳ', 'ವಾದಿರಾಜಗುಳ್ಳ' ಎಂಬ ಬಗೆಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ವಾದಿರಾಜಗುಳ್ಳದ ಬದನೆ ಮುಳ್ಳಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಉಡುಪಿ ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಬಳಕೆ ಅಧಿಕವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬದನೆಕಾಯಿಗೆ 'ಮುಳುಗಾಯಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದರ ಹಿನ್ನೆಲೆಯೂ ಇದೇ ಇರಬೇಕು. ಗುಳ್ಳದ ಬದನೆಪಾಕವನ್ನು ಕುರಿತು ಮಂಗರಸ ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

"ಗುಳ್ಳದೆಳೆಗಾಯ ಸೊಪ್ಪಿಸಿಯದರ ಗೀಜುಮಂ
ಮುಳ್ಳುಮಂ ತೊಟ್ಟುಮಂ ಬಿಡದಾಯ್ದು ತೆಗೆದದರೊ
ಳುಳ್ಳೊಗರು ಹೋಹಂತೆಯುಕ್ಕರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆಯುಪ್ಪು ತುಪ್ಪದೊಳು ಹುರಿದು
ಎಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಬಡಗಸಂಡಗೆ ಶುಂಠಿ
ಯುಳ್ಳಿ ಮೊದಲಾದ ಸಂಭಾರಮಂ ಪೂರೈಸಿ
ಯೊಳ್ಳಿತೆನಿಸಿದ ತುಪ್ಪದೊಳಗೆಯೊಗ್ಗರಿಸಿ ಹುಳಿ ಸಿಹಿಯಿಕ್ಕಿ ಪರಿಮಳಿಪುದು"[೧೭೮]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಎಳೆಬದನೆಯನ್ನು ಪುಡಿಯಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದರ ಗೀಜು, ಮುಳ್ಳು ಹಾಗೂ ತೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದು ಒಗರೆಲ್ಲ ಹೋಗುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು. ಬಹುಶಃ ಕವಿ ಮುಳ್ಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ತೆಗೆಯಬೇಕು ಎಂದಿರುವುದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ 'ವಾದಿರಾಜಗುಳ್ಳ'ದ ಪಾಕವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿರಬೇಕು.

೮. ಹೂರಣದ ವೃಂತಾಕ

ಬದನೆಕಾಯಿ ತೊಟ್ಟಿನ ಬಳಿ ಬೊಟ್ಟಿನಗಲ ರಂಧ್ರವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಎಳ್ಳು, ಹಪ್ಪಳ, ಕಡಲೆ, ಉದ್ದು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಅರಿಸಿನ ಬೆರಸಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕೂಡಿಸಿ ಬದನೆಕಾಯಿ ರಂಧ್ರದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ

ತೊಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೧೯) ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವ 'ತುಂಬುಗಾಯಿ'ಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಇದೇ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ 'ಪೂರಣಪಾಕ ವೃಂತಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೨೦) 'ಹೂರಣ ಬದನೆಕಾಯಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೨೧) ಹಾಗೂ 'ಗೌರಬದನೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೨೪) ಪಾಕಗಳನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಪ್ರಕಾರ ಬದನೆಪಾಕದ ಹಲವಾರು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕವಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದು. ಕೆಲವು ಹೆಸರುಗಳು ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿದ್ದರೂ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಭೇದವಿಲ್ಲ. ೩೧ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಯ ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ಶಾಕಪಾಕದ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೊಂದು ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಹಾಗೂ ಕೆಳದಿಬಸವರಸರೂ ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬದನೆಕಾಯಿಯ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು ತುಪ್ಪ, ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಹಾಲನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಹೇಳಿರುವ ಬದನೆಪಾಕ ಮಂಗರಸ ಹೇಳುವ 'ದುಗ್ಧವೃಂತಾಕ' ಹಾಗೂ 'ಹೂರಣದ ವೃಂತಾಕ'ವನ್ನು ಹೋಲುವಂತಿದ್ದು, ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ಮೃದುವಡೆದು ಘೃತದೊಡನೆ ಪಾಕಮಾಗಲ್ ನೋಡಿ
ಹದನರಿದು ಪಾಂಡುಲವಣವನೆರದು ಬೆಳ್ಳುಡಗ
ಉದುರ ನೀಡುತ ತಿಲದೆ ಮೆಂತೆಯದಿನುದ್ದಿನಿಂದೊದವಿದ ಮರಿಚರಜವ
ಪದುಳದಿಂ ತೀವಿ ನವನೀತ ಸೋಮಕದೆಡೆಯ
ಕುದಿವತುಳದುಗ್ಧಕೆನೆಯಿಂದಲಗ್ಗರಿಸುತಂ
ಚದುರಿನಿಂದೆಸೆವ ಬದಣೆಯಕಾಯ ಕಬಳಿಪುದು ವಿದಿತಭೋಜನಸುಖಿಗಳು"[೨೯]

ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸ ಹೇಳುವ 'ಬದನೆಪಾಕ' ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿದ 'ಸುಟ್ಟಬದನೆ' ಹಾಗೂ 'ತುಂಬು ಬದನೆ'ಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಹೀಗೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಹುಣಸೆ, ಮೊಸರು ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ಚಟ್ನಿಯಂತೆ ಅರೆದು ಬದನೆಯ ಒಳ-ಹೊರಭಾಗಕ್ಕೆ ಲೇಪಿಸಿ ಹುರಿದು ಅಡಿಕೆಯ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತಿ ಕಟ್ಟಿ ಕರಗಿಸಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟಿರಬೇಕು. ಇದು ಸಿಹಿಯಾಗಿಯೂ, ಬಲಕರವಾಗಿಯೂ, ಪುಷ್ಟಿದಾಯಕವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಾಗೂ ಬೇಯಿಸದ ಬದನೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಇಂಗಿಸುವುದನ್ನು 'ಚಿತ್ರಪಾಕ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಬದನೆಪಾಕದ ವಿಧಾನದೊಂದಿಗೆ ಅದರ ಪ್ರಭೇದ ಹಾಗೂ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಕೆಂಡಗಾಯ್ಕುಸುರಿ ನವಬಜ್ಜಿ ತಾಳಿದವಾಮ್ಲ ಪಿಂಡಿಗಾಯ್, ಪರಿಪುಗಾಯ್, ಘೃತದೊಡನೆ ಹುರಿದಕಾಯ್, ದಿಂಡಗಾಯ್, ಬೆಲ್ಲಗಾಯಿ, ತೊಂಡೆವಲರಿನ ತುಂಬುಗಾಯ್' ಇತ್ಯಾದಿ. ಈ ಬಗೆಯ

'ಪರಿಪರಿಯ ಬದನೆಯಕಾಯನುಂಡವನ ರಸನೆ ಚಿಗುರ್ವುದು ಚಪಲತರವಹುದು ಮಂಡಲದಿ ಸೂಪದರ್ಥ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೬-೩೩) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ 'ಹೆಸರುಕಾಳಿನ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಹೋಳು ಮಾಡಿದ ಬದನೆಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದುಹಾಕಲು 'ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಚೆನ್ನಬಸವಾಂಕ ವಿರಚಿತ ಮಹಾದೇವಿಯಕ್ಕನ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಗೋಧುವೆಯ ಸಜ್ಜಿಗೆದೆಗೆದೆಳೆವಳುಕಿನೊಲೊಪ್ಪುವ ಕಜ್ಜಾಯಕೆ ವೃಂತಾಕದ ಸೊಬಗಿನ ಬಜ್ಜಿಯ' (೧೯-೫೭) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬದನೆಕಾಯಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಬಜ್ಜಿಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸನತ್ಕುಮಾರಚರಿತೆ, ಪ್ರಭುದೇವರಪುರಾಣ, ಷೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ ಮೊದಲಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬದನೆಪಾಕದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

II. ಬಾಳೆಯಪಾಕ

ಮಂಗರಸನು 'ಬಾಳೆ'ಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಒಟ್ಟು ೫೬ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಒಂದರ ಹಾಗೆ ಮತ್ತೊಂದರ ವಿಧಾನ ಇಲ್ಲವೇನೋ ಎನ್ನುವಷ್ಟು ಸರಾಗವಾಗಿ ಅದರ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಕದಳೀಪಂಚಕ'ದಲ್ಲಿ (ಬಾಳೆಕಾಯಿ, ದಿಂಡು, ಹೂ, ಹಣ್ಣು, ಎಲೆ) 'ಎಲೆ'ಯನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದ ನಾಲ್ಕರ ಪಾಕಕ್ರಮವನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಬಾಳೆಹೂವಿನ ಪಾಕವನ್ನು ೩೨ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನದನ್ನು ೪ ಹಾಗೂ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯನ್ನು ೧೯ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿ ಕಡೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸೀಕರಣೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಕೆಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದು.

ಅ. ಬಾಳೆಹೂ

ಬಾಳೆಹೂವಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಹಲವಾರು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಉದಾಹರಿಸಲಾಗಿದೆ.

೧. ತಕ್ರರಂಭಾ ಕುಸುಮ ಪಾಕ

'ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಹುರಿದೆಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಶುಂಠಿ, ಉಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಅರೆದು ವಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ಕಾಸಿ, ತಾಳಿಸಿದ ಬಾಳೆಹೂ ಹಾಕಿ ಮೃದುಮಾಡಿ ಸಂಭಾರಪುಡಿಯನ್ನು ತಳೆದು ಹೂವಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ನಾರಿಂದ ಕಟ್ಟಿ ಪಾಕದೊಳಗಿರಿಸುವುದು. ಪಾಕವಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ, ಇಂಗು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು ತಕ್ರರಂಭಾ ಕುಸುಮಪಾಕ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೩೬) ಎಂದಿದೆ. 'ದಧಿಸಾರಿಕಾಮೋಚ ಕುಸುಮ' ಪಾಕದ ವಿಧಾನವೂ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೪೨) ಇದೇ ಕ್ರಮವಲ್ಲಿದೆ.

೨. ಅಮೃತರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕ

ಎರಡು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕವಿ ಮಂಗರಸನು ಈ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. 'ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಂದ ಬಾಳೆಹೂವಿನ ಚೂರುಗಳಿಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹಾಲಿನಪುಡಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ,

ಮೆಣಸಿನಪುಡಿಯನ್ನು ಹುರಿದು, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರ್ಪೂರದೊಂದಿಗೆ ಮೊಸರ ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕಲಸಿ ತಿಳಿದುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹುರಿದು ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಟ್ಟ, ಬಾಳೆಯ ತರಗಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮಾದಲ, ಕರಿಬೇವ ಎಲೆಯೊಂದಿಗೆ ತರಗನ್ನು ನಾರಿನಿಂದ ಸುತ್ತಿ ಪೊಟ್ಟಣಕಟ್ಟಿ, ಆವಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಬಿಸಿಮಾಡಿ ತೆಗೆದು ಹೂವಿನಿಂದ ಭಾವಿಸಿ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿಡುವುದು ಅಮೃತರಂಭಾ ಕುಸುಮ ಪಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೩೭-೩೮) ಎಂದಿದೆ.

೩. ಕ್ಷತಕ್ಷೀರ ರಂಭಾ ಕುಸುಮಪಾಕ

'ಬಾಳೆಯ ಹೂವ ಬೇಯಿಸಿ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಾರನ್ನು ಸುತ್ತಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸಿ ನಾರನ್ನು ಬಿಚ್ಚಿ ತೆಗೆದು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತೇವವಾರುವಂತೆ ತೊಡೆದು ಕಾಸಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾರಿಸಿ ತೊಡೆದಿಟ್ಟಿರುವ ಬಾಳೆಯ ಹೂವಿನ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಭಾವನೆಯ ಕೊಟ್ಟು ಮಡಗಲಂತದು ತಾಂ ಕ್ಷತಕ್ಷೀರ ರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕಮೆಂಬ ಹೆಸರಂ ಪಡೆದುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೩೯) ಎಂದಿರುವ ವಿಧಾನ ಅಮೃತರಂಭಾ ಕುಸುಮ ಪಾಕದಂತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೪. ವೃಂತಾಕ ರಂಭಾ ಕುಸುಮಪಾಕ

'ಎಳೆಯ ಬದನೆಕಾಯಿ ಸುಟ್ಟು ಬಜ್ಜಿಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹುಳಿ ಶುಂಠಿ ಹಾಕಿ ಸಾಸುವೆ ಬೆರಸಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಟ್ಟ ಬಾಳೆಯ ಹೂವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಂಭಾರದೊಂದಿಗೆ ಪರಿಮಳವಿಕ್ಕಿ ನಾರಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಕಟ್ಟಿ ಅತ್ತರದ ಮೇಲದನು ಬಿಸಿಮಾಡಿಕೊಳುತ್ತ ವೃಂತಾಕ ರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕವೆಂದೆಂಬ ಹೆಸರಿಂದ ಕರೆಯುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೪೫) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

೫. ಗೋಧೂಮರಂಭಾಕುಸುಮ

'ಕುಟ್ಟಿ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಸನು ಮಾಡಿದ ಗೋಧಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆರಸಿ, ಹಾಲು ಒತ್ತುವ ತನಕ ಕಾಯಿಸಲಿಟ್ಟು ನಂತರ ಎಳೆಯ ಹಸಿಶುಂಠಿ, ತವರಾಜ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಅನ್ನದಂತೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬಾಳೆಯ ಹೂವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ನೀಡಿ ಅತ್ತರದೊಳು ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಗೋಧೂಮರಂಭಾಕುಸುಮ ಹೆಸರಿಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೪೮) ಎಂದಿದೆ.

ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಮಾದರಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಳೆಯ ಬಾಳೆಹೂವಿನ ಪಾಕವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಳಸಿರುವ ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥ ಒಂದೇಯಾಗಿದ್ದರೂ ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಹಲವಾರು ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಹೆಸರು ಅನ್ವರ್ಥವಾಗಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 'ತಕ್ರರಂಭಾಕುಸುಮಪಾಕ', 'ಗೋಧೂಮರಂಭಾಕುಸುಮ', 'ದಧಿಸಾರಿಕಾಮೋಚ ಕುಸುಮ' ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೇ ಈ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವ ನಾರನ್ನು ಸುತ್ತಿ ಕಟ್ಟುವುದು, ಅತ್ತರದಲ್ಲಿ

ಬೇಯಿಸುವುದು ಮೊದಲಾದ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ಕಲಾತ್ಮಕ ಹಾಗೂ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆ. ಬಾಳೆದಿಂಡು

ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸುವ ರೀತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ಮಂಗರಸ ನಾಲ್ಕು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪುಡೆಯ, ಕ್ಷೀರಪಾಕದಿಂಡು, ತಾಳಿದ ಮೊದಲಾದ ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿರಹಿತ ಪಾಕಭೇದಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಪುಡೆಯ' (ಒಂದು ವಿಧದ ಪಲ್ಯವಿರಬೇಕು) ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು

"ಪೊಳೆವ ಪೇಯನದಿಂಡ ಕಡುಸಣ್ಣನಾಗಿ ಸಂ
ಬಳಿಸಿ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಕ್ಕಿಯದರನಾರಂ ತೆಗೆದು
ತಿಳಿಯಕ್ಕಿಗಚ್ಚಿಂದಲುಕ್ಕರಿಸಿಯಾನೀರ ಹಿಂಡಿ ತುಪ್ಪದೊಳು ಹುರಿದು
ಬಳಿಕ ಪಲಭಾಗೆಯಂ ಮಾಡಿಯೊಂದೊಂದಕ್ಕೆ
ಹುಳಿ ಬೆಲ್ಲ ಬಲಿಯಿಸಿದ ಹಾಲು ಮೊದಲಾದ ರುಚಿ
ಗಳನಿಕ್ಕಿ ಸಂಭಾರಮಂ ತಳಿದು ವೊಗ್ಗರಿಸಿ ಪುಡೆಯಮಂ ಹಸಮಾಳ್ಪುದು"[೧೩೦]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ನಾರನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಹುಳಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಹಾಲು ಮೊದಲಾದವನ್ನು ಬೆರಸಿ 'ಪುಡೆಯ' ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವಿದೆ. ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ 'ಎಳೆಯ ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಸೇವಗೆಯಂತೆ ಉತ್ತರಿಸಿ ನಿಂಬೆಹುಳಿ ಹಿಂಡಿದ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ತೆಗೆದು ಬೇರೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ತಿಳಿನೀರನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ನಾಲ್ಕೈದು ಸಲ ತೊಳೆದು ದ್ರವವಾರುವಂತೆ ಬಿಳಿದಾದ ಸಂಭಾರಮಂ ತುಪ್ಪ ಸಹಿತಿತ್ತು ಬರಬರನಾಗಿ ಹುರಿದು ಪರಿಮಳ (ವನಿ)ಕ್ಕಲದು ಕಡುರುಚಿಯಪ್ಪುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೬೯) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಪಾಕದ ವಿವರಣೆಯಿದೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಪಾಕದ ವಿವರಣೆ ಈ ರೀತಿ ಇದೆ. 'ಎಳೆಯ ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹೊನ್ನಗೊನ್ನೆಯ ಬೇರು ಹಾಗೂ ಸುಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಮೃದುವಾಗಿ, ತಿನ್ನಲು ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಅಡಿಗೆ ಮುಂದೆ 'ಬಾಡುಮೇಂಗೆಯ್ದುಪುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೯) ಎಂಬ ಕವಿಯ ಉದ್ಗಾರ, ಮಾಂಸ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಅಡಿಗೆ ಮಿಗಿಲಾದುದೆಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಿದಂತಿದೆ. ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಕಾಂಡವನ್ನು ಆಹಾರಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯ ತಮ್ಮ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಥಾಡ್"[೧೩೧] (Thod) ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಇದು ರುಚಿಕರಖಾದ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೮೦-೧೫೩೩ರ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಚೈತನ್ಯಮುನಿಗಳಿಗೆ ಅವರ ಆರಾಧಕ ಸಾರ್ವಭೌಮರು ನೀಡಿದ ಭೋಜನದಲ್ಲಿ ಈ ಖಾದ್ಯಪದಾರ್ಥ ಬಳಕೆಯಾಗಿದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

೩. ಬಾಳೆಕಾಯಿ

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲವು ಪಾಕವಿಧಾನಗಳು ಇಂತಿವೆ.

೧. ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ತಾಳಿದಗಳು

'ತಾಳಿದ'ಗಳೆಂಬ ಶಬ್ದ ಬಹುತೇಕ ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೋಗರಕ್ಕೆಲ್ಲ 'ಪಲ್ಯ' ಎಂದೇ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ 'ಪಲ್ಯ' ಎನ್ನುವುದು ತರಕಾರಿಯನ್ನು ತಾಳಿಸಿ (ನೀರಾರುವವರೆಗೂ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು) ಮಾಡಿದ ವ್ಯಂಜನಕ್ಕೆ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆ 'ಒಣಪಲ್ಯ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುವುದುಂಟು. ಈ ಬಗೆಯ ಅನೇಕ ತಾಳಿದಗಳು ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿವೆ.

ಅ. 'ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದ ನೀರಿಗೆ ಸುಟ್ಟ ಸುಣ್ಣದ ನೀರನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಯಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ಕಹಿ ತೆಗೆದು ತುಪ್ಪ, ಉಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿಕೊಂಡು 'ಹುಳಿಗೊಣಬಿನೊಳು ಮಿಕ್ಕವಂ ಬಿಟ್ಟುವೊಗ್ಗರಿಸಿ ನರೆಯಂ ಕೊಟ್ಟು ಪರಿಮಳಂಗಳನಿಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭೧)

ಆ. 'ಬಾಳೆಕಾಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುಪ್ಪ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಅರಿಸಿನ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ನೀರು ಇಂಗುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮುಂತಾದ ಸಂಭಾರವನ್ನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು ಒಂದು ಬಗೆಯ ತಾಳಿದ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭೦) ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ನಾರತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಸಿನದೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸಂಭಾರದ ಕಲ್ಕವನೆರೆದು ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣ ತಳಿವುದು ಒಂದು ಬಗೆಯ ತಾಳಿದ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭೦).

೨. ತುಂಬುಬಾಳೆಕಾಯಿ

'ಬಲಿತ ಬಾಳೆಕಾಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯದೆ ಎರಡಾಗಿ ಸೀಳಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಒಡೆಯದಂತೆ ಹೋಳಿನೊಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತುರಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಹದವರಿತು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಮೆಣಸನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಕೂಡಿಸಿಕೊಂಡು ನಾಲ್ಕೈದು ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಅವಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಸಿಶುಂಠಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಎಳ್ಳಿನಪುಡಿ ಮುಂತಾದ ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ ದಾಸವಾಳದ ರವೆಯನ್ನು ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು ತಯಾರಿಸುವುದು ತುಂಬು ಬಾಳೆಕಾಯಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭೩-೭೪)ಯಂತೆ.

೩. ಮೋಚಫಲದೊಡೆ

'ಹಸಿರು ಬಾಳೆಕಾಯನ್ನು ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ತಿರುಳು. ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಉಳ್ಳಿ, ಮೆಣಸು, ಅರಿಸಿನ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಪಾಕಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಬೆಂದ ಕಾಯನ್ನು ಮೊಸರ ಕೊಣಬಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ನೀಡಿ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಬೆರಸಿ ಪರಿಮಳಿಸುವುದು 'ಮೋಚಫಲ ದೊಡೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭೬) ಎನಿಸುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ 'ಬಾಳೆಕಾಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತಿರುಳನ್ನು ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನತಿರುಳು, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಒಡೆಯಂತೆ ತಟ್ಟಿಕೊಂಡು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಸಂಭಾರ ಬೆರಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದೊಂದು ಬಗೆ, ಹುಳಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕಾಯಿಸಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಟ್ಟಿರುವ ಕೊಣಬಿಗೆ ಆ ವಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಕುವುದು ಮತ್ತೊಂದು ಬಗೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೭೭)

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾದ ಹಲವಾರು ಪಾಕ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಸುಣ್ಣದ ತಿಳಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕಹಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು, ದಾಸವಾಳ ರವೆಯ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡುವುದು, ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವುದು, ತರಗಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಹಸಮಾಳ್ಪುದು ಮುಂತಾದ ಪ್ರಯೋಗಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿದ್ದು ಮಂಗರಸ ನಿರೂಪಿಸಿದ ಅಡಿಗೆಕಲೆ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ಇಂದಿಗೂ ಮಲೆನಾಡು, ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದೇ ಬಗೆಯ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನ ಪರಂಪರಾಗತವಾಗಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಪಾಕದ ವಿಧಾನ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸದಿದ್ದರೂ ಅದರ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಬಾಳೆಗಾಯಿಂ ರಂಭದೊಳು ಮತ್ತೆಯುಂ ಹೂದಿಂಡುವೆಂಜನ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೫೦) ಎಂದೂ, '.....ನೆಲ್ಲಿ ಸಹಕಾರ ತಿಲವಿಪ್ಪೆರಂಭದ ಹೂಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಹಿಂಡಿ ಕಲಸು ಪಚ್ಚಡಿಗಳಿಂ ನಿಲ್ಲದಲಸಿಕೆಯಿಚ್ಚೆ ವೆಗ್ಗಳಿಪುದು' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೫೧) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿ, ಬಾಳೆಹೂಗಳಿಂದ ಚಟ್ನಿ, ಪಚ್ಚಡಿ ಮುಂತಾದ ಹಲವು ವ್ಯಂಜನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಹಾಗೂ ಊಟದಲ್ಲಿ ಅದರ ಅಗತ್ಯತೆಯನ್ನು ಕವಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಹಲಸು, ಹಾಗಲ, ಮಾವು, ಬೂದಗುಂಬಳ, ಅಣಬೆ ಮುಂತಾದ ತರಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಾಳೆಕಾಯನ್ನು ಪಾಕಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಸೂಚನೆಯಿದೆಯೇ ಹೊರತು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುವುದೆಂದರೆ ಮಂಗರಸನ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದಂತೆ ಕವಿಗಳು ತಂತಮ್ಮ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಯ ಬೆಳೆ ಹಾಗೂ ಅದರ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಇರದಿದ್ದರೂ, ಈ ಶಾಕಪಾಕದ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೊಂದಿರುವುದು ಗಮನಕ್ಕೆಬರುತ್ತದೆ.

ಈ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣು

ಮಂಗರಸನು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನಿಂದ ನಾನಾ ವಿಧದ ಸೀಕರಣೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಒಂದೇ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಕ್ರೋಢೀಕರಿಸಿರುವುದು ಅವನ ಅಡಿಗೆಕಲೆ ಬಗ್ಗೆ ಬೆರಗು ಮೂಡಿಸುವಂತಿದೆ.

"ಕಳಿತ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪೊಸ ಪಾಕ
ದೊಳಗೆ ಕೆಲವಂ ಸಾಸವೆಯೊಳು ಕೆಲವಂ ಮೊಸರಿ
ನೊಳಗೆ ಕೆಲವಂ ಹುಣಿಸೆವಣ್ಣೊಳಗೆ ಕೆಲವ ಜೇನೇಯೊಳಗೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವ
ಇಳುಹುವುದು ಕೆಲವ ತೆಂಗಾಯಲ್ಲಿ ಸೂಸಲಂ
ತಳಿದು ಸಕ್ಕರೆಯೊಳಗೆ ಚಿಲಿಪಾಲಿನೊಳ್ ಕೆಲವ
ನಿಳುಹಿಕೊಂಡಿಂತು ನಾನಾಪರಿಯ ಸೀಕರಣೆಗಳನು ಹಸನಂ ಮಾಳ್ಪುದು"[೧೩೨]

ಎಂದು ಸಕ್ಕರೆಪಾಕ, ಸಾಸವೆ, ಮೊಸರು, ಹುಣಿಸೆ, ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮುಂತಾದವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸೀಕರಣೆ ಮಾಡುವ ಬಗೆಯನ್ನು, ಈ ಬಗೆಯ ಸೀಕರಣೆಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮಾಗಿರಬೇಕೆಂಬ ಸಲಹೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹೀಗೆ ಸೀಕರಣೆಯ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಮಂಗರಸನು ಅದನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸುವ ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ನಿರ್ದೇಶನ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ.

" 'ಕೊಡಗಿನ ಕೋಳಿಪುಟ್ಟು' ಎಂಬ ಪದಾರ್ಥ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಒಂದು ಖಾದ್ಯ. ಹಣ್ಣಾದ ಬಾಳೆಯನ್ನು ಹಿಸುಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿಯಹಿಟ್ಟು, ಕಾಯಿತುರಿ ಬೆರಸಿ ಬಾಳೆಎಲೆಯನ್ನು ಲಕೋಟೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ ಅದರೊಳಗೆ ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುವುದು"[೧೩೩] ಎಂದು ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯ ಅವರ ಶಬ್ದಕೋಶ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದನ್ನು ಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನಿಂದ ವಿವಿಧ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ ವಿರಳವಾಗಿ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದೆ. ಪಂಚಬಾಣನ 'ಭುಜಬಲಿಚರಿತೆ'ಯ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಉದಾಹರಿಸುವುದಾದರೆ

"ಜೀರಿಗೆಯುದ್ದಕ್ಕಿ ಮೆಂತೆಯ ಕರಿಬೇವು | ಕಾರೆಳ್ಳು ಮೆಣಸು ಸಾಸುವೆಯಾ
ಹಾರದಿ ಹುರಿದ ಸಂಬರವಿಟ್ಟು ಕಾಯ್ಗೂಡಿ | ಭೋರನೆ ತಳಿದು ತುಪ್ಪದೊಳು
ಒಗ್ಗರಿಸಿಯೆ ಅಟ್ಟಬಾಳೆ ಬದಣೆ ತೊಂಡೆ | ಹೆಗ್ಗುಂಬಳ ಹೀರೆ ಹಲಸು
ನುಗ್ಗೆ ಮಗ್ಗೆಯ ಹಲವು ಬಗೆಯ ತಾಳಿದಗಳ | ಹಿಗ್ಗುತ ಬಡಿಸಿದರಂದು"[೧೩೪]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಬಗೆಯ ಸಂಭಾರವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಬಾಳೆ, ಬದನೆ, ತೊಂಡೆ, ಕುಂಬಳ, ಹೀರೆ, ಹಲಸು, ನುಗ್ಗೆ, ಮಗ್ಗೆಯ ಹಲವು ನಮೂನೆಯ ತಾಳಿದಗಳು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸನತ್ಕುಮಾರಚರಿತೆ, ಪ್ರಭುದೇವರಪುರಾಣ, ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಇತರ ಶಾಕಪಾಕಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಾಳೆಯ ಪಾಕಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಮನಗಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೨. ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೨

ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ, ಸೋರೆಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಹಲಸಿನ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಅಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಕೆಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

I. ಹೀರೆಕಾಯಿ ಪಾಕ

ಇಲ್ಲಿ ಹೀರೆಕಾಯಿಯ ಬೇಯಿಸುವ ವಿಧಾನ, ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವುದು, ಕೋಣಬಿನ ಹೀರೆಕಾಯಿ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಏಳು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿಂದೆ ಹೇಳಲಾದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ಪಾಕದ ವಿಧಾನಗಳನ್ನೇ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಹೀರೆಯೆಳೆಗಾಯ', 'ನಾರು ಬಲಿಯದ ಹೀರೆಯೆಳೆಗಾಯ', 'ಮತ್ತೆಳೆಯ ಹೀರೆಗಾಯ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಆಗತಾನೆ ಗಿಡದಿಂದ ಕೊಯ್ದುತಂದ ಎಳೆಗಾಯನ್ನು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಳಸಲು ಕವಿ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಹೀರೆಯೆಳೆಗಾಯ ಕುಯಿದಾಕ್ಷಣದಿ ತಂದದರ
ಧಾರೆಯಂ ಕೆತ್ತಿ ಸಂಬಳಿಸಿ ಸೆರೆದುಪ್ಪ ಸೆರೆ
ನೀರು(ಪ್ಪು) ನೀರುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯನಿಕ್ಕಿ ವೊಲೆಯೊಳೆತ್ತಿ
ನೀರಿಂಗಿ ತುಪ್ಪವುಣ್ಣುವ ವೊಲುಕ್ಕರಿಸಿ ಸಂ
ಭಾರಮಂ ಪರಿಪರಿಯ ಸವಿಮಾಡಿಕೊಂಡವಕೆ
ಪೂರೈಸಿ ಪೊಡ್ಡಣಿಗೆಯಂ ಕೊಟ್ಟು ಪರಿಮಳವನಿಕ್ಕಿ ಹಸನಂ ಮಾಳ್ಪುದು"[೧೩೫]

ತಾಜಾ ಹೀರೆಕಾಯಿಯ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಕೆತ್ತಿ ತೆಗೆದು, ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ನೀರು ಇಂಗಿದ ನಂತರ ವಿವಿಧ ಸಂಭಾರಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹಸನಾದ ಪರಿಮಳ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂದು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಹೀರೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಇದೇ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಅ. ಕೋಣಬು ಹೀರೆಕಾಯಿ

'ಎಳೆಹೀರೆಕಾಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೋಳುಗಳನ್ನು ತಾಳಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹತ್ತೆಂಟುಬಗೆಯ ಕೋಣಬಿಗೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ, ಉತ್ತಮದ ಹೂವಿಂದ ಸುವಾಸನೆ ಕೊಟ್ಟು, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಆಯಾ ಕೋಣಬಿನ ಹೆಸರ ಹೀರೇಕಾಯಿ ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೫) ಇದರಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಸಬ್ಬಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಸಿಶುಂಠಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸಿಕೊಂಡು ಹೀರೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥ ಬೆರಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ನೀಡುವುದು, ಮತ್ತು 'ಎಳೆ ಹೀರೆಕಾಯಿ ಅಂಚನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ತಿರುಳನ್ನು ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದು, ಅವರೆ ಧಾನ್ಯಗಳ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಪ್ಪ, ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಇಂಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು, ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿರಿಸಿ ಸಂಭಾರ

ಬೆರಸಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು. ನಂತರ ಬಾಳೆಯ ತರಗಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ, ಇದರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ದಧಿಸಾರಿಕೆ, ಸಕ್ಕರೆಗಾಯಿ, ಭಂಜಿತಶಾಕ, ಮುಗುಳ್ಗಾಯ, ನವಜಿಹ್ವಸುಧೆ, ತುಳುವಕಾಯಿ, ಶೂಲ್ಯಕ, ಪೂರ್ಣವಟ್ಟಿ, ಕಹರಿ, ಶಾಕವಂಗಿ ಮೊದಲಾದ ಹೀರೆಯಕಾಯ ಪಾಕವನ್ನು ಹಸನಾಗಿ ಮಾಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೬-೭) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಯ ತರಗಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುವುದು, ಅದರಲ್ಲಿನ ಪಾಕದಿಂದ ಮತ್ತೆ ನಮನಮೂನೆಯ ಪಾಕವನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ನೋಡಿದರೆ, ಕೇವಲ ಬೇಯಿಸುವುದರಿಂದ ಪದಾರ್ಥ ರುಚಿಕರವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಸಂದರ್ಭಕ್ಕನುಸರಿಸಿ ಕಟ್ಟುವುದರಿಂದ ಅದರ ಶಾಖದಿಂದಲೂ ಆ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಗೆ ಮಾರ್ಪಾಟಾಗಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಬಹುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಹೀರೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ-ಹಾಲನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸಲು ಹೇಳಿರುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. 'ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಹೀರೆಕಾಯಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಹುರಿದ ಎಳ್ಳಿನ ಸೂಸಲನ್ನು ತಳಿದು ನೀರು ಇಂಗಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ, ಇಂಗು, ಪಾಲ್ಗನೆಗಳಿಂಹಾರಮಾಗಗ್ಗರಿಸಿ ಭೋಜನದಿ ಸುಖಿಸುವುದು ಹೀರೆವೆಸರಿನ ಫಲವನು' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೪೦) ಎಂದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಮುಂದಿನ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೀರೆಕಾಯಲ್ಲಿನ ಔಷಧಿಗುಣಗಳಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಅಂಶಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಿರುವುದು ಅಧ್ಯಯನ ಯೋಗ್ಯ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಉಳಿದಂತೆ, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ, ಭುಜಬಲಚರಿತೆ, ಪ್ರಭುದೇವರಪುರಾಣ, ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಲೋಗರವನ್ನು ಅಡುವಲ್ಲಿ ಹೀರೆಕಾಯಿಯ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿರುತ್ತೇವೆ.

II. ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಪಾಕ

ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶ, ಒಳನಾಡು ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುವ ಬಹುಪಯೋಗಿ ತರಕಾರಿಯೆಂದರೆ ಕುಂಬಳಕಾಯಿ. ಮಂಗರಸನು ೨೭ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಶಾಕಪಾಕದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವೊಂದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಅ. ಜಿಹ್ವೆಸೊದೆಯೆಂಬ ಕೂಷ್ಮಾಂಡಪಾಕ

'ಒಂದು ಬೆಸಳಿಗೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸಿ, ಬೆಂದ ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳನ್ನು, ಕರಿಬೇವು, ಮಾದಲದ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪಿನ ಗಂಟು, ಸುಟ್ಟ ಹಪ್ಪಳದ ಚೂರ್ಣ, ಎಳೆಯ ಶುಂಠಿ, ನೀರುಳ್ಳಿಚೂರು ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಬೆಸಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬೆಸಳಿಗೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಬಟ್ಟೆಕಟ್ಟಿ ಸೀರುಮಣ್ಣನ್ನು ಮೆತ್ತಿ ಬಿಸಿಮಾಡುವುದು ಜಿಹ್ವೆಸೊದೆಯೆಂಬ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ ಪಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೧೦) ವಾಗುತ್ತದೆ.

ಆ. ಕೂಷ್ಮಾಂಡ ಖಂಡ ಶೂಲ್ಯಕ

'ಬಲಿತ ಕುಂಬಳದ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕೊಯ್ದಿರಿಸಿ, ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಹುಳಿ, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ, ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಷಿಣ ಹಾಕಿದ ಬೆಸಳಿಗೆಯನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿಕೊಂಡು

ಕೋಣಬನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕುಂಬಳದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು ಕೂಷ್ಮಾಂಡ ಖಂಡ ಶೂಲ್ಯಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೧೧) ವಾಗುತ್ತದೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಇ. ಕುಂಬಳದ ಪುಡೆಯು

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕುಂಬಳದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸುಮಾರಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹಿಂಡಿ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದು ಸುವಾಸನೆಭರಿತ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ನೀರುಳ್ಳಿಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸನ್ನು ಹದವರಿತು ಬೇಯಿಸಿ ಕುಂಬಳದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಒಂದೊಂದಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದು ಬಗೆಯ ಸವಿಯಾದ ಸಂಭಾರವನ್ನು ತಳಿದು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದರಿಂದ ಕುಂಬಳದ ಪುಡೆಯ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೨೯) ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

ಈ. ಪರಿಮಳದ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ

ಪುಡೆಯ ಪಾಕದ ಹಾಗೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಕುಂಬಳವನ್ನು ಕೆಂಪಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಟ್ಟ 'ಸಕ್ಕರೆಯ ಲೇಹ್ಯಪಾಕದೊಳಗವನಿತ್ತು ಪರಿಮಳವಿಕ್ಕಿ ಮಂಡಿಸಿದ ಕೂಷ್ಮಾಂಡಕ್ಕೆ ಪರಿಮಳದ ಕೂಷ್ಮಾಂಡವೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೩೦) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ಕುಂಬಳದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥವಾಗಿರಬೇಕು.

ಉ. ಅಮೃತ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ

ಬೆಂದ ಕುಂಬಳದ ಹೋಳುಗಳ ದ್ರವವನ್ನಾರಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಅದರ ತಿರುಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸೇವಗೆಯಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ಚೂರುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ, ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನೊಳಗೆ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಒಣಗಿಸಿಕೊಂಡು ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಬೆಲ್ಲದಪುಡಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ, ಉಪ್ಪು ಇವನ್ನು ಹದವರಿತು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸಿದ್ದು 'ಅಮೃತ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೩೧) ಎಂದಿರುವ ಕ್ರಮ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯ ತಿನಿಸಿನಂತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. 'ಮತ್ತೆ ಕೆಲವನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯದೆ ಬೀಜವನ್ನು ಮಾತ್ರ ತೆಗೆದು ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯಪುಡಿ, ಕರಿಬೇವು, ಜೀರಿಗಿ, ಅರಿಶಿನವನ್ನು ಬೆರಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಸಿದುಕೊಂಡು ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದು, ಕಡಲೆಬೇಳೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ವಡೆಯನ್ನು ಕುಂಬಳದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸೀಳಿ ವಡೆಯಚೂರು, ಸಂಭಾರವನ್ನು ತುರುಕಿ ನಾರಿಂದ ಕಟ್ಟರಿಸುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೧೨-೧೩) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಇಂಥ ಹಲವು ಮಾದರಿಯ ಕೂಷ್ಮಾಂಡ ಪಾಕಗಳು ದಿನನಿತ್ಯ ಬಳಸುವ ಅಡಿಗೆಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ತೋರುತ್ತವೆ. ಬಳಸುವ ಪರಿಕಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ನಾಮನಿರ್ದೇಶನ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರ ನೈಪುಣ್ಯತೆ ಪ್ರದರ್ಶನವಾಗಿದೆ.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಕುಂಬಳಂ ಪಾಲ್ಸೆಸರ ಕುಂಬಳಂ' (೬-೫೦) ಎಂದು 'ಕುಂಬಳ'ದ ಉಲ್ಲೇಖವಿದ್ದರೂ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಯೇ ಎಳಂದೂರುಹರೀಶ್ವರ, ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು ಹಾಗೂ ಶರಣರ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಕುಂಬಳಕಾಯಿಪಾಕದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

III. ಸೋರೆಕಾಯಿ ಪಾಕ

ಸೋರೆಕಾಯಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾಕವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದ ಒಂದು ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಅದರ ಪಾಕವಿಧಾನದ ನಿರೂಪಣೆಯಿದ್ದು ಅವುಗಳಿಗೆ 'ಪುಡೆಯಗಳು' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

"ಸೊರೆಯಯೆಳೆಗಾಯ ಮೇಲಣ ಸಿಪ್ಪೆಯಂ ಕೆತ್ತಿ
ತುರಿಹಮಂ ಮಾಡಿ ಕತ್ತರಿಸಿಯುದಕವ ಹಿಂಡಿ
ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯ ಸೊಪ್ಪು ಬಿಳಿಯುಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಮೆಂತ್ಯಗಳನಿಕ್ಕಿ
ಹುರಿದು ತುಪ್ಪದೊಳು ನಾಲ್ಕೈದು ಭಾಗೆಯ ಮಾಡಿ
ಪರಿಪರಿಯ ಸಂಭಾರಮಂ ಬೇರೆ ಬೇರಿಕ್ಕಿ
ಹಿರಿದು ಹಸನಾಗಿ ವೊಗ್ಗರಿಸಿ ಪರಿಮಳವಿಕ್ಕಿ ಕಟ್ಟುವುದು ಪುಡೆಯಗಳನು"[೧೩೭]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯದ ವಿಧಾನವೇ ಇದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಹಾಲುಗುಂಬಳಕಾಯಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಇದನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸುವಾಗ ಮೊಸರು ಅಥವಾ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಿಂದ (ಬಜ್ಜಿ) ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಕಹಿಸೋರೆಯಕಾಯ ತಂದು ವಿಭೂತಿಯ ತುಂಬಿದಡೆ ಸಿಹಿಯಾಗದೆ ಮೂರು ದಿವಸಕಯ್ಯಾ' ಎಂಬ ಬಸವಣ್ಣನ ವಚನದಿಂದ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿಯಂತೆ ಕಹಿಯಾಗೇನು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಪಕ್ಷ ಕಹಿಸೋರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತಂದು ಅದರೊಳಗೆ ವಿಭೂತಿ ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಅದು ಮೂರುದಿವಸಕ್ಕೆ ಸಿಹಿಯಾಗುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟಾವರಣಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಭಸಿತದ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಬಸವಣ್ಣ ಸೋರೆಕಾಯಿಯ ಗುಣವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನೆ.

IV. ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಪಾಕ

ಮಂಗರಸನಿಗೆ ಬದನೆ, ಬಾಳೆಯ ಮೇಲಿರುವಷ್ಟೇ ಒಲವು ಹಲಸಿನ ಮೇಲೂ ಇರುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿ ೩೮ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುವುದು. ಕಾರಣ, ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸೂ ಒಂದಾಗಿದ್ದು ಕವಿ ತನ್ನ ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಸಾಕಷ್ಟು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಬಾಳೆ, ಹಲಸುಗಳ ಕೆಲವೇ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ಮಾತ್ರ ಬಲ್ಲ ಬಯಲುಸೀಮೆಯವರಿಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ವಿಭಿನ್ನ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳು ಸೋಜಿಗವೆನಿಸುತ್ತವೆ. ಕೆಲವು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದಾದರೆ

ಅ. ಮೇಲೋಗರ

''ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯ ಸಿಪ್ಪೆಯಂ ತೆಗೆದು ಸಂ
ಬಳಿಸಿಯವಕಿನಿಸು ಯವಕ್ಷಾರಮಂ ತಡಹಿ(ಯವ)
ತಿಳಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣದ ನೀರುಮಂ ಬೆರಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಾಕದೊಳಗೆ
ಇಳಿಹಿ ನೀರಂ ಹಿಂಡಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ತಿಳಿದುಪ್ಪ
ದೊಳಗೆ ನಸು ನೀರುಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು
ಬಳಿಕ ತಾಳಿಲ ಕೊಣಬು ಪುಡೆಯ ಮುಂತಾದ ಮೇಲೋಗರವನಸು ಮಾಳ್ಪುದು''[೧೩೭]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ಒಗರನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದಕ್ಕೋ ಏನೋ ಸುಣ್ಣದ ತಿಳಿನೀರು ಹಾಗೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬೇಯಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಶುಚಿಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಶುದ್ಧನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದ ಕಾಯನ್ನು ತಾಳಿಲ, ಕೊಣಬು, ಪುಡೆಯ ಮುಂತಾದ ಮೇಲೋಗರಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಬೇಕೆಂದಿದೆ.

ಆ. ಸ್ವಾದುತರಪನಸ

ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸತುಪ್ಪ, ಗಟ್ಟಿಮೆಣಸು, ತೆಂಗಿನಹಾಲು, ಉಪ್ಪು, ಗಟ್ಟಿಹಾಲನ್ನು ಬೆರಸಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬೇಯಿಸಿದ ಎಳೆಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಚೆಟ್ಟನಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೂಡಿಸಬೇಕು. ಸಣ್ಣಗೆ ಹಿಟ್ಟಿನಂತಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಒಗ್ಗರಿಸಿ 'ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಕುಸುರಿಯುಮನಿಟ್ಟು ಪರಿಮಳಿಸಲದು ತಾ' ಸ್ವಾದುತರ ಪನಸ ಫಲಪಾಕವೆಸರಾದುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೩೭) ಎಂದಿದೆ.

ಇ. ಪಲಸುಗಾಯಿ ಕೊಣಬು

'ಹಲಸಿನ ಮುಳ್ಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಹೋಳುಮಾಡಿ, ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಮುಳ್ಳಿನಾಯುಧದಿಂದ ಚುಚ್ಚಿ, ಅರಿಸಿನ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಕೊಣಬಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕೊಣಬಿನ ದ್ರವವನ್ನಿಂಗಿಸಿ ಮೊಸರನ್ನು ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಕುದಿಸಿ ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಪರಿಮಳಿಸುವುದು ಪಲಸುಗಾಯಿ ಕೊಣಬು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೩೮) ಎಂದಂತೆ ಈ ಮಾದರಿಯ ಹಲವು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಕೆಲವಕ್ಕೆ ಹೆಸರನ್ನು ನಮೂದಿಸಿಲ್ಲ.

ಈ. ನೇತ್ರಗರ್ಭಿತ ಪನಸಪಾಕ ರಸ

ಮೊಸರಿನ ಕೊಣಬಿನಲ್ಲಿಟ್ಟ ಪನಸ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಶೋಧಿಸಿ, ಮೇಲಿನ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು, ನೀರುಳ್ಳಿಚೂರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಪನ್ನೀರನ್ನೆಲ್ಲ ಬೆರಸಿ, ತುಪ್ಪ ಬಿಟ್ಟು ಕಾಸಿಕೊಂಡ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪೊಟ್ಟಣಕಟ್ಟಿ ಹದಮಾಡುವುದು. ಬೆಂಕಿಯ ಶಾಖ ತಾಗದಂತೆ ಆ ಪೊಟ್ಟಣವನ್ನಿರಿಸುವುದು. ಇದು ನೇತ್ರಗರ್ಭಿತ ಪನಸಪಾಕ ರಸ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೪೦) ಎಂದಿದೆ.

ಇಂದಿಗೂ ಮಂಗಳೂರು, ಉಡುಪಿ ಮುಂತಾದ ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಪಾಕವನ್ನು ಅಡಿಕೆ, ಹಲಸು ಹಾಗೂ ಬಾಳೆ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಹಲಸಿನ ಎಲೆಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಅಕ್ಕಿತಿಂಡಿಯನ್ನು 'ಕೊಟ್ಟಿಗೆ' ಎಂದೂ ಕಸುವಿನ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು 'ಪತ್ರಡ್ಯೆ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರೂ ಹಲಸಿನ ಪಾಕವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗ 'ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕರಗಿಸಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿದ ಪಾಕ ಅಗ್ನಿದೀಪಕವೂ, ಜೀರ್ಣಕಾರಿಯೂ, ರುಚಿಕರವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ' (ಶ್ಲೋಕ ೮೬-೯೫, ಪುಟ ೫೦೮) ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಉ. ಪಾರ್ವತೀಮತದ ರಸಪಾಕ

ಪನಸರಸ ಪಾಕದಂತೆಯೇ ಬಾಳೆ, ಸೋರೆ, ಹೀರೆ, ಪಡುವಲ, ಹಾಗಲ, ಬದನೆ ಮುಂತಾದ ಕಾಯಿಗಳ ರಸಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಹದಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಅತ್ತರದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಪರಿಮಳಿಸುವುದು ಪಾರ್ವತೀಮತದ ರಸಪಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೪೧) ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಊ. ಪೂರಣ ಪನಸ ಫಲಸುಪಾಕ

ತುಂಬುಬದನೆ, ತುಂಬುಹೀರೆಕಾಯಿ ಪಾಕ ಮಾಡುವಂತೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ಮುಳ್ಳುತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿ, ಕಾಯಿಯ ಸುತ್ತ ಅನೇಕ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೊಸರು, ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಹಾಲು, ಅರಿಸಿನ ಕೂಡಿಸಿ ಚಾತುರ್ಜಾತಕವನು (ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ ಪತ್ರೆ, ನಾಗರಕೇಸರಿ ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ ಇವುಗಳಿಗೆ ಚಾತುರ್ಜಾತಕವೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ) ರಂಧ್ರದೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಹೊರಭಾಗಕ್ಕೂ ಲೇಪಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಬಿಟ್ಟು ಕಬ್ಬಿಣದ ಸಲಾಕೆ ಚುಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಒಳಗಿನ ದಿಂಡು ತೆಗೆದು ಸಂಭಾರಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ 'ಪೂರಣಪನಸಫಲ ಸುಪಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೪೫-೪೬) ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಬೇಕು ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯಿಂದ 'ಪನಸಭಂಜಿತಶಾಕ' (೫-೫೩) ಹಾಗೂ 'ಕದಂಬಭರ್ಜಿತ ಪನಸ ಫಲಶಾಕ' (೫-೫೪) ಎಂಬ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲದೆ, ಕೆಲವು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ 'ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಕೇತಕಿಹೂ, ಪನ್ನೀರು, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ ಹಾಕಿ ಪಾಕವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳಿಸುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೫೫) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಮೇಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳ ಕೆಲವು ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನು 'ನೇತ್ರಮಂ ಕಟ್ಟುವುದು, ಬಾಳೆಯ ತರಗು, ಅಡಿಕೆಯ ತರಗಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಹೇಳಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ನೆಲದಶಾಖದಿಂದಲೂ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವ ಸಂಗತಿ ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಅದು 'ಹೊಸಹೂರಣದ ಹಲಸಗಾಯಿ'ಯ ವಿಧಾನ. 'ಎಳೆಹಲಸಿನಕಾಯನ್ನು ಮುಳ್ಳುತೆಗೆದು ಪಾಕಗೊಳಿಸಿ ಎರಡು ಹೋಳುಮಾಡಿ ಒಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೋಡಿಕೊಂಡು ಐದಾರು ಭಾಗಮಾಡಿ ತಿಳಿದುಪ್ಪ ಬಿಟ್ಟು, ವಿವಿಧ ರುಚಿಯ ಸಂಭಾರಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ

ಉಂಡೆಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಾರನ್ನು ಸುತ್ತಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮಾದಲದ ಚಿಗುರನ್ನು ಹೊದಿಸಿ ನೆಲದೊಳಗೆ ಪುಟವಿಕ್ಕಿ ಬಿಸಿಮಾಳ್ಪುದು. ಈ ರೀತಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದು ನೆಲದಶಾಖದಿಂದ ಬೆಂದಮೇಲೆ ತಿರುಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ತುಪ್ಪವನ್ನು ತಳಿದು ಕೆಂಡದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕೆಂಪಾಗುವಂತೆ ಕಾಸಿ ಹಾಲನ್ನು ತರಿದು ಪರಿಮಳಿಸುವುದು 'ಹೊಸ ಹೂರಣದ ಹಲಸುಗಾಯಿ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೪೭-೪೭) ಇದು ಭೂಭುಜರ್ಗೆ ಪಾವನವಾದುದೆಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಇದನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿಯೇ ರುಚಿಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸೀಕರಣೆಯಂತೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಸೀಕರಣೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕವಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಕಳಿದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣ ತೊಳೆಗಳಂ ಸಲೆ ಕಿವುಚಿ
ಹಿಳಿದ ರಸದಲ್ಲಿ ಮತ್ತಾ ತೊಳೆಯ ಹಾಕಿ ಪರಿ
ಮಳಿಸುವುದು ಕೆಲವು ತೊಳೆಗಳ ರವೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕು (ವುದವನಿಕ್ಕು) ವುದು
ತೊಳೆಯೊಳಗೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲತೊಳೆಯ ಕಡಿದಿಕ್ಕಿ ಸಿಹಿ
ಗೊಳಿಸುವುದು ಪೊಸತಾದ ಜೇನುತುಪ್ಪದೊಳು ಕೆಲ
ತೊಳೆಯನಿಕ್ಕುವುದು ಕೆಲವುಂ ತೊಳೆಯ ಪಲತೆರದಿ ಸೀಕರಣೆಗಳ ಮಾಳ್ಪುದು"[೧೨೮]

ಎಂದು ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಕಿವುಚಿ ಸಕ್ಕರೆಪಾಕ, ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ವಿಭಿನ್ನ ಬಗೆಯ ಸೀಕರಣೆ ತಯಾರಿಸಲು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ರೀತಿ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ತಾಳಿಲ, ಪುಡೆಯದಂಥ ಮೇಲೋಗರ ಮುಂತಾದವೊಂದಿಗೆ ಕೆಲವು ದ್ರವರೂಪದ ಪಾಕಗಳೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಅವು ಪನಸಪಾಕರಸ, ಪಾರ್ವತೀಮತ ರಸಪಾಕ, ಹಾಗೆಯೇ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯಿಂದ ಕೆಲ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಗೂ ಸೀಕರಣೆ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಹೀಗೆ ಹಲಸಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

೩. ಶಾಕಪಾಕಾಧ್ಯಾಯ - ೩

ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಬಿದಿರು ಅಥವಾ ಕಳಿಲೆ ಹಾಗೂ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ.

I. ಕಳಿಲೆಯ ಪಾಕ

ರಾಮಾಯಣ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಿದಿರನ್ನು ಅಡುಗೆಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಿದಿರು, ಅದರ ಪಾಕವಿಧಾನ ತುಂಬಾ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಾದರೂ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ', 'ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ' ಹಾಗೂ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕರಾವಳಿ, ಒಳನಾಡು ಹಾಗೂ ಘಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಬಿದಿರ ಗುಂಪನ್ನು 'ಮೆಳೆ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಬಿದಿರಕುಡಿಯನ್ನು 'ಕಳಿಲೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. 'ಕಳಿಲೆಯೆಂದು ಬಿದಿರಿನ ಕುಡಿ' (ಶಮದ ಸೂತ್ರ ೨೮) ಎಂಬ ಕೇಶಿರಾಜನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಇದೇ ಅರ್ಥವಿದೆ.

ಬಿದಿರನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಕುರಿತು ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯ ತಮ್ಮ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ (ಪುಟ ೧೩) ಈ ರೀತಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಬಿದಿರಿನ ಕಾಂಡದ ಸಾರದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಜೈನಸನ್ಯಾಸಿಗಳು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ವಲಸೆ ಹೋಗಿ ಅಥವಾ ಗಡೀ ಪಾರಾಗಿ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವವರಿಗೆ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಎಳೆಯ ಬಿದಿರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ರಾಮಾಯಣ ನಮೂದಿಸಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಬೇಂಬ್ಳೆ' (Baimblay) ಎಂಬ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿದಿರಿನ ಅನ್ನವು ವಿಶಿಷ್ಟ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದ್ದು ಕೊಡವರ ಕವಿತೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಅದರಂತೆ ಎಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಬರುವ ಬರಗಾಲದಲ್ಲಿ ಅದರ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಅನ್ನ ಹಾಗೂ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ.'

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಶಬ್ದಕೋಶದ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಬಿದಿರಿನ ಅಡಿಗೆಯ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಹೇಳುವುದರೊಂದಿಗೆ ಎಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಅದರ ಬಳಕೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನೋಡಿದಾಗ ಬಿದಿರಿನ ಭತ್ತ ಹಾಗೂ ಕಳಿಲೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತೊಂದು ಒಗಟು ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. 'ಅರವತ್ತು ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಅನ್ನ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಪದಾರ್ಥ' ಎಂಬುದು. ಅಂದರೆ ಅರವತ್ತು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಈ ಸಸ್ಯ ಭತ್ತ ಕೊಡುತ್ತಿರಬಹುದೇ. ಕಳಿಲನ್ನು ಕೊಯಿದರೆ ಒಂದು ಇಡೀ ಬಿದಿರಿನ ನಾಶವಾದಂತೆ ಎಂಬುದು ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಹೀಗಾಗಿ ಪದೇ ಪದೇ ಅದನ್ನು ಕೀಳುವುದರಿಂದ ಬಿದಿರು ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆಂದು, ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಅದರ ಪದಾರ್ಥ ಎಂಬ ವದಂತಿ ಹುಟ್ಟಿರಲೂಬಹುದು. ಕರಾವಳಿ, ಒಳನಾಡು ಹಾಗೂ ಘಟ್ಟಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬಿದಿರು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಇದರ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಮಂಗರಸನು ೧೪ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಹಲಸಿನಪಾಕವೊಂದನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ ತಾಳಿಲ, ಪುಡೆಯ ಮುಂತಾದ ಮೇಲೋಗರ (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೩೬) ತಯಾರಿಕೆಯ ಕ್ರಮದಂತೆಯೇ ಬಿದಿರಿನ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಎಳೆಯದಾದ ಬಿದಿರಿನ ಕುಡಿಯನ್ನು ಚೂರುಮಾಡಿ ಸುಣ್ಣದ ನೀರಿನ ತಿಳಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಿದಿರನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬಸಿದುಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಬಿಸಿನೀರು ಹಾಕಿ ಕಿವುಚಿ ತೆಗೆದು ದ್ರವವಾರಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟು, ಕೊಣಬು, ತಾಳಿಲ, ಪುಡೆಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಸವಿಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಹದಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹುರಿದಿಟ್ಟಿರುವ ಬಿದಿರ ಕುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾಕಗೊಳಿಸುವುದು (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೧). ಕೊಣಬು, ತಾಳಿಲಿ, ಪುಡೆಯ ತಯಾರಿಕೆ ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದಂತೆ ಇದೇ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು 'ಗಾರಿಗೆ ಕಳಿಲೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೩) ಎಂಬ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನ. ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಕಳಲೆ ಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ಚುಚ್ಚುಗಳಿಲೆ, ಗಾರಿಗೆಗಳಿಲೆ ಎಂದು ಮುಂತಾದ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

ಅ. ಚುಚ್ಚುಗಳಿಲೆ

ಮೆತ್ತಗಾಗುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದ ಎಳೆಬಿದಿರಕುಡಿಯನ್ನು ಸಲಾಕೆಯಿಂದ ಚುಚ್ಚಿ ಚುಚ್ಚಿ ಅನೇಕ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದು ಬಿದಿರಿನ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಬೆರಸಿ, ತುಪ್ಪ ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸುವುದು ಚುಚ್ಚುಗಳಿಲೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೨) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಈ ಹಿಂದೆ ಬದನೆಕಾಯಿ ಮುಂತಾದ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ `ಪಲ್ಯ' ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಆ. ಗಾರಿಗೆಗಳಿಲೆ

ಬೆರಲದಪ್ಪದೊಳು ಬಟುಹಾಗಿ ಕಳಿಲೆಯನ್ನು
ತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡದರ [ವೊಗರನು] ಹೋಹ ತೆರದಿನು
ಕ್ಕರಿಸಿ ನೀರಂ ಹಿಂಡಿ ಹೊಸ ತುಪ್ಪದೊಳು ಹುರಿದು ನಾಲ್ಕೈದು ಭಾಗೆ ಮಾಡಿ
ಹಿರಿದು ಹಸನಾಗಿ ನಾನಾ ತೆರದ ಸವಿಗಳಂ
ಧರಿಯಿಸಿದ ಸಂಭಾರಮಂ ಬೇರೆ ಬೇರಿಕ್ಕಿ
ಪರಿಮಳವನಿಕ್ಕಿ ವೊಗ್ಗರಿಸಲವು ಗಾರಿಗೆಗಳಿಲೆಯೆಂಬ ಹೆಸರಾದವು (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೩)

ದುಂಡನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆಯ ಬಿದಿರಿನ ಕುಡಿಯನ್ನು ತಿಳಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಗರುಹೋಗುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ತೆಗೆದು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಿವುಚಿ ಬಸಿದು ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದು, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಸಂಭಾರಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು 'ಗಾರಿಗೆಗಳಿಲೆ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ

'ಕಳಿಲೆಯಂ ನಾಲ್ಕೈದು ಬಗೆಯಾಗುವಂತೆ ಸಂ
ಬಳಿಸಿಕೊಂಡೆರಡುದಿನ ನೀರೊಳಗಗುಳಲಿಕ್ಕಿ
ಹುಳಿಯಾಗೆ ತೆಗೆದು ಬಿಸಿನೀರಿಂದ ತೊಳೆದವನು ನಾಲ್ಕೈದು ಭಾಗೆಮಾಡಿ...'(ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೪)

ಎಂದೂ ಈ ರೀತಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ಕಳಿಲೆಗೆ ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥ ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ಪಾಕ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಕಳಿಲೆಯ ಒಗರನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ಹಾಗೂ ಅದನ್ನು ಮೃದುಮಾಡಿ ಹುಳಿ ಬರಿಸಲು ಎರಡು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಲು, ಪ್ರಾಚೀನರು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಈ ವಿಧಾನ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ. 'ಗಾರಿಗೆಕಳಿಲೆ' ವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಅದನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಮುಂದುವರಿದು 'ಒಗರು ಕಳೆದ ಕಳಿಲೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ದೋಸೆಯ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಅಂಟದಂತೆ ದೋಸೆಯನೆರಿಸಿ ತುಪ್ಪವಂ ಹತ್ತದಂದದಿ ತೊಡೆದು ಹುಯಿದುಕೊಂಡದನಿಡ್ಡಲಿಗೆಯಂತೆ ಬೇಯಿಸುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೭) ಎಂದು ಹಲವು ಬಿದಿರಕುಡಿಯ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದರೂ ಕವಿ ಒಂದು ಕಡೆ,

'ಪುಳಿಚಾರು ಪೂರ್ಣವ [(ಟಿ ಭುಕ್ತ ಭಂಜಿತ)] ಶಾಕ
ತುಳುವ ದಾಳಿಲ ಶಾಕವಂಗಿ ಶೂಲ್ಯಕ ಮಸಂ
ಗೊಳಿಪ ದಧಿಸಾರಿಕೆ ವಿಚಿತ್ರಪಾಕಂ ಕಹರಿಮಡಕೆ ತಾಳಿಲವೆಸರನು
ತಳೆದ ಪಾಕಂಗಳಾವಾವವುಂಟವರಂತೆ
ಕಳಿಲೆಯೆಳೆಗುಡಿಯಂತರವ.....' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೧೩)

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ, ಕಳಿಲೆಯಿಂದ ಎಷ್ಟೆಲ್ಲ ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಎಂದಲ್ಲದೆ ಕವಿಯೇ ಅದನ್ನು 'ವಿಚಿತ್ರಪಾಕ'ಗಳು ಎಂದೇ ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಈ ರೀತಿ 'ಕಳಿಲೆ'ಯಿಂದ ಹಲವು ನಮೂನೆಯ ಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ಪಲ್ಯ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಖಾದ್ಯಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ತನ್ನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಕಳಿಲೆ'ಯನ್ನು 'ತಾಳಿದಗಳರಸ' ಎಂದೇ ಗುರುತಿಸಿ ಈ ಶಾಕವನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾನೆ.

"ಇತ್ತ ಬಾ ತಾಳಿದಗಳರಸ ನಿನ್ನಂ ಸವಿವೆ
ತುತ್ತಿಗೊಮ್ಮೆಮ್ಮೆ ನುತಿಸುವೆ ಕೋಮಲ ದ್ರವದ
ಮುತ್ತೆ ರಸಗಳ ನಲ್ಲನೆ ಸಕಲ ಸಂಭಾರಜತ್ತಣದ ನವ್ಯ ಸೊಬಗೆ
.... ಕಳಿಲೆವೆಂಜನಮನುರೆ ಮೆಲ್ಲಿ ಭೋಜನದೆಡೆಯೊಳು' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೪೯)

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು.

II. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಪಾಕ (ಆಮಲಪಾಕ)

ಆಮಲವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು "ಜಗದ್ಧಾತ್ರೀ, ಅಮೃತವರ್ಷಿಣೀ, ವಯಃಸ್ಥಾಪಿನೀ, ಸಸಾಯಿನೀ, ತ್ರಿದೋಷಶಮನೀ, ವೃಷ್ಯಾ, ಶಿವಾ"[೧೪] ಎಂಬುದಾಗಿ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳು ವರ್ಣಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಪಂಡಿತ ಶಿವಕುಮಾರ ಸ್ವಾಮಿಗಳು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿರುವ 'ಗೇರಿಕ್ ಆಸಿಡ್ ' ಹಾಗೂ ಎಲೆಯಲ್ಲಿನ 'ಟೆನಿಕ್ ಆಸಿಡ್' ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ ಔಷಧ ಎಂಬುದನ್ನೂ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ಶಾಕಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ವಿಭಿನ್ನ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ೬-೭ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿರುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಅ. ಆಮಳ ಚೂರ್ಣ

'ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ತುಣುಕುಗಳಿಗೆ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು ಬೆರಸಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಲವು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಂದಕ್ಕೆ ಒಡೆಯರಪೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಹಾಲೊಡೆಪ, ಮಗುದೊಂದಕ್ಕೆ ಸೂಸಲ ಬೆರಸಿ ಹದಮಾಡುವುದು. ಹಾಗೇ ಉಳಿದ ಚೂರುಗಳಿಗೂ ಸಂಭಾರ ಬೆರಸಿ ಒಗ್ಗರಿಸಿ 'ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ತಳಿದುಕೊಂಡು ಅರಿಸಿನದ ತರಗೆಲೆಯೊಳಿಕ್ಕಿ ಸೆಖೆಗೊಳಿಸಿ (ಪುಡಿಯಂ) ಮಾಡಿದುದಾಮಳ ಚೂರ್ಣಮೆಂಬುದು ಹೆಸರಂ ಪಡೆದುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೧೬) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಆ. ಗುಡಾಮಳಕ

'ಬಲಿತ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು, ಆ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಲೇಹ್ಯಪಾಕಮಾಡಿ ಜೊತೆಗೆ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಮುರಿದಿಕ್ಕಿ ಬೆರಸುವುದು ಗುಡಾಮಳಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೧೮) ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ.

ಇ. ಸಿತಾಮಳಕ

'ನೀರುಳ್ಳಿ ಚೂರುಗಳೊಂದಿಗೆ ನಿಂಬೆಹುಳಿ, ಮೆಣಸು, ಹಸಿಶುಂಟಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹುಳಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿ ಪಾಕಮಾಡಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹಾಕಲು ಅದು ಸಿತಾಮಳಕವೆಂದೆಂಬ ಹೆಸರಂ ಪಡೆದುದು' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

> "ಉದಕದೊಳು ಹಿಟ್ಟುನೆಲ್ಲಿಯ ಕಾಯ್ಗಳಂ ಹಾಕಿ
> ಕುದಿಗೊಳಿಸಿ ಬಸಿದು ಮತ್ತೊ (ಮ್ಮೆಯು) ದಕವ (ನೆ)ಯೆರೆ
> ದದಕೆ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಗಂಟಿಕ್ಕಿ ಬಿಳಿಯುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೃದುಗೊಳಿಸಿಯುಟ್ಟು
> ಉದಕಮಂ ಸರಿದೆಗೆವುದುಳಿದು ಕಾಯೊಳು ಮೆಂತೆ
> ಯದ ಚೂರ್ಣ ಸಹಿತ ಸಾಸುವೆಗೆಯರಿಸಿನವಿಕ್ಕಿ
> ಹದನಾಗಿಯರೆದದಂ ಕಲಸಿ ಯೆಣ್ಣೆಯ ಬಿಡಲು ಹಿರಿದಾಗಿ ಸಿವವಡೆದುದು"[೧೮೦]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ನೆಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಿರಬೇಕು. ನೆಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಹುಣಿಸೆ ಹಿಂಡಿ ಎಂಬುದನ್ನೂ ಇದು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕವಿ ಆದಾವ ಹೆಸರನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಲ್ಲ.

ಮಂಗರಸನು ಆರನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದ ಆರಂಭದ ಸೂಚನಾಪದ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಕಳಿಲೆ, ಹಾಗಲ, ನೆಲ್ಲಿ, ಮೂಲಂಗಿ, ಮೊಸರೊಡೆ, ಪತ್ರದೊಡೆ ಕಣಿಕ ಪಲತೆರದ ಬಿಳಿಯವದಳದ ಹೋಳಿಗೆಯ ಶಾಕಪಾಕ' ಹೇಳುತ್ತೇನೆ ಎಂದು ಸೂಚಿದ್ದರೂ ಇಲ್ಲಿ ಕಳಿಲೆ ಹಾಗೂ ನೆಲ್ಲಿ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳಷ್ಟೇ ನಿರೂಪಿತಗೊಂಡಿವೆ. ಕಾವ್ಯ ಅಪೂರ್ಣವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಉಳಿದವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ತೊಂಡೆಕಾಯಿ, ಪಡುವಲಕಾಯಿ, ಹಿತ್ತಲವರೆ, ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ, ಸೌತೆ, ಮೂಲಂಗಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಶಾಕಪಾಕಗಳ ವಿವರಣೆಯಿದೆ. ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವಾಗ 'ಹಾಗಲಕಾಯಿಯ ಕಹಿ ತೆಗೆದು ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಬೆರಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಇದನ್ನು ನಿತ್ಯವೂ ಭೋಜನದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕೆಂದೂ, ತುಪ್ಪಗಾಯ್, ಬೆಲ್ಲಗಾಯ್, ಲಡ್ಡುಗೆಗಾಯ್, ಹುರಿದಕಾಯ್, ಕಂಪುಗಾಯ್, ಸೂಸಲುಗಾಯ್' (೮-೩೪-೩೫) ಎಂದು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರು ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಪಾಕವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗ, ಅದರ ಕಹಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದ ಹುಳಿಕಲಗಚ್ಚು ಮತ್ತು ನೀರಿನೊಡನೆ ಕಹಿ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಒಳಗಿನ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಸಂಭಾರಪದಾರ್ಥ ಬೆರಸಿ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಸುತ್ತಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಕರಗಿಸಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿರಿಸಬೇಕು. ಈ ಬಗೆಯ ಪಾಕ ಎಲ್ಲ ವಿಧದ ರೋಗಹಾರಕ ಎಂದೂ, ಇದೇ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅವರೇ, ಹೀರೆ, ತೊಂಡೆ,

ಪಡುವಲ. ಬಾಳೆ, ಮಾವು, ಅಣಬೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಪಾಕ ಮಾಡಲು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. (ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ೧೮ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೯೫-೧೧೪)

ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಕಪಾಕಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿವರಣೆಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿರದಿದ್ದರೂ ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು, ಅವುಗಳ ಅಡಿಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಚೌಂಡರಸನು 'ನಳನಳಿಸುವ ಮೆಣಸಿನ ಕರೆ, ಬಿದಿರ ಕಳಿಲೆ, ನೆಲ್ಲಿಯಕಾಯ್, ಕಳವೆಯಕಾಯ್ ಬೇರೆವೇರೆ ಸವಿವಡೆದಿರವೇ' ಎಂದು ನಳಚಂಪು (೪೬೩)ನಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಕೊಮಾರ ರಾಮಯ್ಯನ ಚರಿತ್ರೆ (೭-೧೧೪, ೧೧೫)ಯಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ, ಹೀರೆ, ಪಡವಲ, ಬದನೆ, ಚೆಳ್ಳವರೆ. ಬಾಳೆ, ಹಲಸು, ಗೆಣಸು ಮುಂತಾದ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ತಾಳಿಲಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಅರವತ್ತು ದಿನಸಿನ ಪರಿಪರಿಯ ಶಾಕಗಳು ಕರಿದು ಸಾತಾಳಿಸಿದ ಬಗೆಬಗೆ ಲವಣಶಾಕಗಳನ್ನು ಶ್ರೀಹರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಶಾಕಪಾಕಗಳ ಸ್ಥೂಲಚಿತ್ರಣ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಈ ಕುರಿತು

'ಕೆಲಗಂದು ಬೇರು ಗೆಣಸು ದಂಟುಕುಡಿ ಕಾ
ಯೆಲೆ ಮಿಡಿಗಾಯಿಗಳೆಂಬ
ಪಲವಗೆ ಶಾಕದೊಳುಚಿತಾನುಚಿತವ
ನೆಲೆಯರಿವುದು ನೇಮದೊಳು'

ಎಂದು ಶಾಕಪಾಕಗಳನ್ನು ಔಚಿತ್ಯವರಿತು ನೇಮದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ಎಂದು ಸೂಚಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲೂ 'ಹಾಗಲ, ಹೀರೆ, ಸೌತೆ, ಹಂದರದವರೆ, ಚೌಳಿ, ಬಾಳೆ, ಬೆಂಡೆ, ಕುಂಬಳ, ಹಲಸು' ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮೇಲೋಗರ ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಳುವಾಗ ಹಲವಾರು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾಳೆ. ಹಾಗೆಯೇ

'ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ ಕವಡಿಕಾಯಿಗಳು ತಿಂಬೆವಮ್ಮ
ಮುಲ್ಲಂಗಿಪಲ್ಯೆ ಗಜ್ಜರಿ ಪುಂಡೆಪಲ್ಲೆವು ಸಾಲದಮ್ಮ'

ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಶಾಕಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ತೆರಕಣಾಂಬಿ ಬೊಮ್ಮರಸ ತನ್ನ ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ತರಕಾರಿಗಳು, ಅವುಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಸಂಭಾರ ಜಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಒಂದು ಪದ್ಯವನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

"ತಿಲದ ಮಾಷಾದ್ಯಖಿಲ ಚೂರ್ಣಂ
ಗಳನು ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರಿಯನು
ಲಲನೆಯರು ಕರಿಬೇವಿನೆಲೆ ಯಾಲಕ್ಕಿಗಳ ಬೆರಸಿ

ಹಿಳಿದು ಜಂಬೀರೋದಕವ ಹದ
ಗೊಳಿಸಿ ಲವಣದಿ ಕರ್ಪುರದಿ ಪರಿ
ಮಳಿಪ ಬದನೆಯಕಾಯ ಬಜ್ಜಿಯ ತಂದು ಬಡಿಸಿದರು"೨೪೦

ಎಂದಲ್ಲದೆ, ಹೀರೆ, ಹಿತ್ತಲವರೆ, ಪಲಸು, ಕುಂಬಳ, ಬಾಳೆ ಮೊದಲಾದ ತರಕಾರಿಗಳ ತಾಳಿದಗಳನ್ನು ಮೇಲೋಗರವನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

೪. ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪಾಕ

ಶಾಕಪಾಕಗಳ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರುವ ಮತ್ತೊಂದು ವರ್ಗ ಸೊಪ್ಪುಗಳು. ಮಂಗರಸನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಹೇಳಿರದಿದ್ದರೂ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸೂಸಲು ತುಂಬುವಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಓಗರಪಾಕದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಕಟ್ಟೋಗರಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವಾಗ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅಂತೆಯೇ ನಾನಾ ನಮೂನೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳಿಂದ ಮೇಲೋಗರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹಾಗೂ ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿ-ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಕಹಿ ತೆಗೆದು ಅಡುವ ವಿಚಾರವನ್ನು ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವೊಂದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

೧. ಬೆಳ್ಳಡಕಿಲ ಸೊಪ್ಪು, ಎಳೆಹುಣಿಸೆ ಚಿಗುರು, ಎಳೆಔಡುಲದ ಚಿಗುರು, ಮುತ್ತುಗದ ಹೂಗಳಿಂದ ಮೇಲೋಗರ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ, ಹೊಸಸುಣ್ಣವನ್ನು ಕದಡಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಹೊರತೆಗೆದ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಪುನಃ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಅವುಗಳಿಂದ ಹುಳಿ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿಯಾದ ಮೇಲೋಗರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೧) ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

೨. ಕಷಾಯ ಮಾಡಿದ ಅರಿಸಿನದ ನೀರಿನೊಳಗೆ ಅವರೆ ಸೊಪ್ಪಾಗಲಿ, ಅದರ ಮೊಗ್ಗನ್ನಾಗಲಿ ತೊಳೆದು ಕಿರುಕುಸಾಲೆಯ ಬೇರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅರೆದು ತಯಾರಿಸಿದ ಮೇಲೋಗರ 'ಎರಪುರಿಯ ಬಾಡಮಂ ಮಸುಳಿಸುಗಂ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೨) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಮೇಲೋಗರದ ಪರಿಚಯವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾನೆ.

೩. ಬಕುಳದ ಬೇರು ಅಥವಾ ಗುಂಜೆಯ ಬೇರು, ನುಗ್ಗೇಬೇರು, ಅಜ್ಜಗೆಯ ಬೇರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ತೊಳೆದ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅಟ್ಟರೆ 'ಇನಿದಕ್ಕುಂ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೫) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಹಿ ತೆಗೆದು ಅಡಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

೪. ಅರಿಸಿನ, ಹತ್ತಿಯ ಬೇರ್, ಹೊಸಸುಣ್ಣಗಳ ಜೊತೆ ಲೊಕ್ಕಿ ಕುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರಮಂ ಅಡಲ್ ಅದರ ಮದಗೆಟ್ಟು, ಸ್ವಾದುವಪ್ಪುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೬) ಎಂದು ಲೊಕ್ಕಿಕುಡಿಯನ್ನು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಳಸಿರುವುದು ಸೋಜಿಗವಾಗಿದೆ. ಲೊಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಲೊಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಬಿಳಿಲೊಕ್ಕಿ ಎಂದಿದ್ದು, ಚಾವುಂಡರಾಯ ಯಾವುದೆಂದು ಹೇಳಿಲ್ಲ. "ಭೂಮಿಹುಣ್ಣೆಮೆಯಂದು ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ

ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಇದರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದಾಗಿ''[೧೪೨] ಜಾನಪದ ಕೋಶ ತಿಳಿಸುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜನಪದರು ಈ ಬಗೆಯ ಸಸ್ಯವರ್ಗಗಳಿಂದ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ಅರಿತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಮನವರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಎಕ್ಕೆ'ಯಷ್ಟೆಯಲ್ಲದೆ ಕಳ್ಳಿನಕುಡಿ, ಎರನಕಾಯಿ, ಬೇವು ಈ ಎಲ್ಲವುಗಳಿಂದಲೂ ಮೇಲೋಗರ ತಯಾರಿಸುವ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಭೀಮಸೇನಕೃತ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿಯೂ ಎಕ್ಕೆ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ.

"ಉಂದಮಜಾಕ್ಷಿ ಮೂಲಾಖ್ಯಂ ಕ್ವಥಿತಂ ಭಾಸ್ಕರಾಂಕುರಂ
ಆಮ್ಲೋಪದಂಶಂ ವಿಪಚೇದ್ಭೀಮಸೇನ ವಚೋಬಲಾತ್''[೧೪೩]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಎಕ್ಕೆಯ ಚಿಗುರನ್ನು ದೇವದಾಳಿ ಮತ್ತು ಹೊನಗೊನ್ನೆಯ ಬೇರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಹುಳಿಪಲ್ಯ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ,

"ಧೂಮಚೂರ್ಣೇನ ಗುಂಜಾಯಾಃ ಮೂಲೇನ ಕೃಥಿತಂ ಸಹ
ನಿಂಬಾ ಪತ್ರಂ ಪಚೇತ್ಪಶ್ಚಾದಾಮ್ಲಶಾಕಂ ಯಥಾ ತಥಾ''[೧೪೪]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲೂ ಬೇವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಹೊಗೆಕರಿ ಮತ್ತು ಗುರುಗುಂಜಿಯ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಹುಳಿಪಲ್ಯ ಮಾಡಲು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಎಕ್ಕೆ, ಬೇವು, ಕಳ್ಳಿನ ಕುಡಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರ ನೂರಾರು ರೋಗಗಳಿಗೆ ಸಿದ್ಧೌಷಧ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಬೇವಿನಪಾಕವನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ '.....ಬೇವಿನೆಸಳಿನಿಂ ತಟ್ಟನಗ್ಘರಿಸಿ ಬಿಡಿಸಲು ಕುಲಾಢ್ಯದ ಚೆಲ್ವಕಟ್ಟ ಸುರಿವುದು ನುತಿಸುತ' (೮-೨೮) ಎಂದು ಪ್ರಶಂಸಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ನಯಸೇನ ತನ್ನ ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿ ಬೇವಿನ ಕಹಿಯನ್ನು ಪದೇ ಪದೇ ಎತ್ತಿಹಿಡಿದಿದ್ದಾನೆ. 'ಬೇವಿನ ಕುಸುಮಾಯೋದಂ ಪೊರ್ದಲ್ಕೆ ಕಯ್ಪೆಯಕ್ಕುಂ', 'ಬೇವಿಂಗೆ ಕೈಪೆಯೆಂತು ಸಹಜಂ', 'ಕಿತ್ತೀಳೆಯ ಸಣ್ಣದೊಂದು ರುಚಿ ಬೇವಿನ ಪಣ್ಣೊಳಗುಂಟೇ?' 'ಬೇವಿನ ಗಿಡುವಂ ತಂದಿಟ್ಟಾವಿನ ನೊರೆವಾಲನೆರೆದು ನಡಪಿದೊಡಂ ಕೇಳ್ ಬೇವಿಂಗೆ ಕೈಪೆ ಪಿಂಗದು' ಮುಂತಾಗಿ ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಬೇವಿನಲ್ಲಿಯ ವಿಷದ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ 'ಚಕ್ರವರ್ತದ ಎಲೆ, ಕೆಂಪುಹರಿವೆ, ಕಿರುಕುಸಾಲೆ, ಕರಿತುಂಬೆ, ಬಸಳೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಕೀರೆ, ಹೊರಗೊನೆ, ಸಾಸಿವೆಸೊಪ್ಪು, ಕಡಲೇಸೊಪ್ಪು ಮುಂತಾದ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಅಡಿಗೆಗೆ ಯೋಗ್ಯ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ, ಭುಜಬಲಿಚರಿತೆ, ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ, ಕೊಮಾರರಾಮಯ್ಯನ ಚರಿತ್ರೆ, ಹರಿಹರನ ರಗಳೆ, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಾಕಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿವಾಗಿವೆ. ತರಕಾರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ನಿಸರ್ಗದ ಉತ್ಪನ್ನದ ಕಾಣಿಕೆಗಳಾಗಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಭೇದವಾಗಲಿ ಕೃತಕತೆಯಾಗಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೆ, ಇವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಮೂಲಕ್ಕೆ ಹೋದಂತೆ ಅವು ಜನಪದೀಯ ಮೂಲವೆಂಬ ಅಂಶ ಅಷ್ಟೇ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

VI. ಪಾನಕ ಪಾಕ

ಘನರೂಪದ ಆಹಾರದಿಂದ ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುವಂತೆ ದ್ರವರೂಪದ ಆಹಾರವೂ ನಮಗೆ ಉಲ್ಲಾಸ, ಚೈತನ್ಯ ನೀಡುವುದಲ್ಲದೆ ದಾಹವನ್ನು ನೀಗಿಸುತ್ತದೆ. "ಬಹಳ ಢಗೆ ಪರಿಭವಿಸಲುದಕವ ಕುಡಿದು', 'ಉದಕವನು ಕುಡಿಯೆಂದುದು ನಭೋವಚನ"[೧೪೫] ಎಂದು ದಾಹವನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವ ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಊಟ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣವಾಗಲು, ಊಟದ ನಂತರ ದ್ರವರೂಪದ ಆಹಾರ ಅನಿವಾರ್ಯವಾದುದು. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಭೋಜನಾಂತ್ಯದೊಳು ಮನವೊಸೆದು ಪಾನಂಗೊಡುವುದು' (೨-೧೪) ಎಂದೂ, ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ 'ತರುಣಿಯರು ಭೋಜನದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಭರದಿ ಜಂಬೀರಾಂಬುಯೇಲಾಭರಿತಲವಣದಿ..... ಪೀರ್ದರಾನಂದಿಸುತ' (೧೪-೨೨) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ಸೇವನೆ' ಮಾಡುವುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಸ್ವಾಹದಿಂದಾಗುವ ದೈಹಿಕ ಆರೋಗ್ಯದ ಕಡೆಗೂ ಪ್ರಾಚೀನರು ಗಮನಹರಿಸಿದ್ದು ಮನವರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. 'ಸುಶ್ರುತಾ ಸಂಹಿತಾ'ದಲ್ಲಿ 'ಊಟದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಕಟುತಿಕ್ತಕಷಾಯ ರಸದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಭೋಜನ ಮಾಡಬೇಕು' ಎಂದು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ಪಾನಗಳ ವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗ ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ದಧಿ, ತರ್ಕ, ಘೃತ, ಮಧು ಹಾಗೂ ಪಾನೀಯವರ್ಗವೆಂದು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ.

'ಪಾನ' ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕುಡಿಯುವಿಕೆ, ಕುಡಿಯುವ ಪದಾರ್ಥ, ಪೇಯ, ಕಷಾಯ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಸಾಮಾನ್ಯರ್ಥಗಳನ್ನು ಶಬ್ದಕೋಶ ಹೇಳುತ್ತದೆ. 'ಬೇಯದ ರಸಂ ಪಾನಂಗಳೆಂದೆನಿಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ಮಂಗರಾಜನ ಅಭಿನವಾಭಿದಾನ ನಿಘಂಟು (೬೪-೪) ಅರ್ಥೈಯಿಸುತ್ತದೆ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ 'ಪಾನ', 'ಪಾನೀಯ', 'ಪಾನಕ', 'ಪಾನೀಯಶಾಲೆ' ಪದಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿವೆ. ಆದಿಪುರಾಣ (೧೫-೩೨)ದಲ್ಲಿ 'ಅಮೃತ ರಸಾಯನಮೆಂಬ ಪಾನಮುಂ', ಎಂದೂ, ಜೈಮಿನಭಾರತ (೩೩-೮)ದಲ್ಲಿ ಪಣ್ಗಳಿಂ ನಿರ್ಝರದ ಪಾನೀಯದಿಂಪಿನಿಂ ತಂಪಿನಿಂ' ಎಂದೂ, ಚಿಕ್ಕಪದ್ಮಣ್ಣಶೆಟ್ಟಿಯ ಅನಂತನಾಥ ಚರಿತೆ (೧-೯೩)ಯಲ್ಲಿ 'ಪಾವನ ಕಾಯಮಾನಗಳಿಂ ತೀವಿದ ಪಾನೀಯಶಾಲೆಗಳಿಹವಲ್ಲಿ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ 'ತಂಪಾದ', 'ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ' ಮುಂತಾದ ಅರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪದ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ಪಾನೀಯಶಾಲೆಗಳಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಕಾವ್ಯಗಳು ದಾಖಲಿಸಿವೆ.

ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ "ಮರಿಚಾಮೃತರುಚಿ ಚಾತುರ್ಜಾತಕಯುತಮಾಗೆ ಸುಧೋಪಮಾನಮಕ್ಕುಂ ಪಾನ"[೧೪೬] ಎಂದೂ, 'ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ತೆಗೆದು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅಗಿಲು, ಭದ್ರಮುಸ್ತೆ, ಕರ್ಪೂರ ಇವುಗಳಿಂದ ಧೂಪಕೊಟ್ಟು, ಮೆಣಸು, ನಾಗಕೇಸರ, ಲವಂಗ, ಪತ್ರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿ ತಳಿಯಲು ಅದು ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮನಾದ ಪಾನಕವಾಗುತ್ತದೆಂದು' ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರೆತ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪಾಕಮಾಡಿ ಪಾನಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಿದಾಗ ಅದು ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮನಾದುದು ಎಂಬುದನ್ನು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು. 'ಪಾನಕ'

ಎಂದರೆ 'ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ನಿಂಬೆ ಮುಂತಾದ ರಸ, ನೀರು ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾನೀಯ, 'ಷರಭತ್ತು' ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ನಿಘಂಟು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ರಾಮನವಮಿ, ನರಸಿಂಹಪೂಜೆ ಮುಂತಾದ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಪೂಜೆಯ ನಂತರ ಭಕ್ತಾದಿಗಳಿಗೆ ಇತರ ಖಾದ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಸಾದ ರೂಪವಾಗಿ ಪಾನಕ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಂಚುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ 'ಪಾನಕಪೂಜೆ' ಎಂದೇ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಪಾನೀಯ 'ಪಾನಕ' ಎಂದು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅದು ಹಾಲು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಸೋಮರಸ, ಹಣ್ಣಿನ ರಸಗಳು ಮುಂತಾದ ಯಾವುದೇ ದ್ರವಪದಾರ್ಥವಾಗಿರಬಹುದು. "ಗುಟುಕರಿಸುವ, ಹೀರುವ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಚಪ್ಪರಿಸುವ ಯಾವುದೇ ದ್ರವ ಆಹಾರವಾದರೂ ಅದೊಂದು ಪಾನೀಯ"[೧೪೭] ಎಂಬ ಡಾ. ಬಿ.ಎ.ವಿವೇಕರೈ ಅವರ ಮಾತು ಪಾನೀಯ ಇಲ್ಲವೇ ಪಾನಕದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ನಿರೂಪಿಸಬಲ್ಲದು. 'ರಸಾಯನವ ಲಿಂಕಕ್ಕಿತ್ತು ಪಾನೀಯ ಮಾಡಲಿತ್ತು ಪ್ರಸಾದ ಪಾನೀಯ ಮಾಡುವುದಯ್ಯ', 'ನೈವೇದ್ಯಕ್ರಿಯ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಆಗಮ ಮಾರ್ಗದಲ್ಲೂ ಸರ್ವರಸಫಲ ಪುಷ್ಪಪಾಕಾದಿ ಮಹಾದ್ರವ್ಯಂಗಳನು' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಆದಯ್ಯ ಹಾಗೂ ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣನವರ ನುಡಿಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪಾನಕ ಪಾಕಗಳ ಪರಿಚಯ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

ಹೀಗೆ ನಿಘಂಟು ಹಾಗೂ ಕವಿಗಳ, ಅನುಭಾವಿಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾಗಿ, 'ದ್ರವರೂಪದಲ್ಲಿರುವುದು, ಬೇಯಿಸದೆ ಇರುವುದು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು, ಕುಡಿಯುವ, ಗುಟುಕರಿಸುವ, ಹೀರುವ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದು ಯಾವುದೋ ಅದು 'ಪಾನಕ' ಎಂಬರ್ಥ ಹೊರಡುತ್ತದೆ. ಹಾಲು, ನೀರು, ಹಣ್ಣಿನ ರಸಗಳಂತ ಪಾನೀಯಗಳಿಗೆ ಇತರೇ ಪರಿಕಗಳೊಂದಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಪಾಕಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದು ದಾಹವನ್ನು ಅಡಗಿಸಿ ದೇಹದೊಳಗೆ ಪರಿಣಾಕಾರಿಯಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವರ್ತಿಸುವುದಲ್ಲದೆ, ಈ ಬಗೆಯ ಪಾನಕ ಪಾಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವಿಧಾನಗಳು, ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಕ್ರಮಗಳು, ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದ ರೀತಿ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈಗಂತೂ ಅವುಗಳ ಕ್ಷೇತ್ರ ಮತ್ತಷ್ಟೂ ವಿಸ್ತರಿಸಿದೆ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಈ ಬಗೆಯ ಪಾನಕಗಳಲ್ಲಿ ಹರ್ಷ-ಉಲ್ಲಾಸ-ಆರೋಗ್ಯ ತರುವಂಥ ಪಾನಕಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮದೋನ್ನತವಾದ ಹಾನಿಕಾರಕ ಪಾನಕಗಳೂ ಇವೆ.

ಈ ಎರಡು ಬಗೆಯ ಪಾನಕಗಳನ್ನು ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕವಿಗಳು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾ ಜೊತೆಜೊತೆಗೆ ಊಟದ ನಿಯಮಗಳು, ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳು, ಊಟದ ನಂತರದ ಸೇವನೆಗಳು, ಅವುಗಳ ಉದ್ದೇಶ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಘನರೂಪದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ದ್ರವರೂಪ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ನೀಡಿರುವುದು ಅವುಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಯುವುದಲ್ಲದೆ, ಪಾನಕಗಳು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುವಂತವುಗಳು ಎಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಿದಂತಿದೆ.

೧. ಪಾನಕಪಾಕಗಳು

ಬಾಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸುವ ದೇಹಕ್ಕೆ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಹಾನಿಕಾರಕವಲ್ಲದ ಆಹ್ಲಾದವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವ ಪಾನಕಗಳನ್ನು ಮಧುರ ಅಥವಾ ಸಾತ್ವಿಕ ಪಾನಕಗಳು ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿ. ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ನೀರು ಆದಿಯಾಗಿ ಅದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕಾರಗೊಂಡ ಅನೇಕ ಕೃತಕ ಪಾನಕಗಳು ಹಾಗೂ ಹಾಲು, ರಸಾಯನಗಳು ಪಾನಕಪಾಕದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಪಾನಕಪಾಕಗಳು

೧.ನೀರು ೨.ಹಾಲು ೩.ಮೊಸರು ೪.ಮಜ್ಜಿಗೆ ೫.ಬೆಣ್ಣೆ,ತುಪ್ಪ ೬.ಪರಬತ್ತು ೭.ಎಳೆನೀರು ೮.ಕಬ್ಬಿನಹಾಲು ೯.ರಸಾಯನಗಳು

೧. ನೀರು

ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ 'ಜೀವನ' ಎಂಬ ಶಬ್ದವಿದೆ. 'ಜೀವ್ಯತೆ ಅನೇನ ಇತಿ ಜೀವನಮ್ ' ಎಂಬ ಮಾತು ಅರ್ಥವತ್ತಾದದ್ದು. ನೀರು ಜೀವನದ ಹಾಗೂ ವೀರ್ಯದ ಸಂಕೇತ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಅದನ್ನು ಗಂಗೆ, ಗಂಗಾದೇವಿ, ಗಂಗಮ್ಮ, ಗಂಗಾಮಾತೆ ಎಂದಲ್ಲದೆ ಅಮೃತಸಮಾನವಾದುದೆಂಬ ಪೂಜ್ಯಭಾವನೆಯನ್ನು ಜನಪದರು ತಳೆದಿದ್ದಾರೆ. "ನೀರು ಆದಿಭೌತಿಕ ವಸ್ತುವಾದ್ದರಿಂದ ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಮನುಷ್ಯ ಜೀವನವನ್ನು ಊಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಪಂಚಭೂತಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ನೀರು ಮನುಷ್ಯನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯ, ಅನಿವಾರ್ಯ ಮೂಲಧಾತುವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ"[೧೪೮] ಎಂದು ಡಾ. ಕೆ.ವೈ.ನಾರಾಯಣಸ್ವಾಮಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಪ್ರಾಣವೇ ನೀರು. ಪ್ರಾಣವು ನೀರನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿರುತ್ತದೆ. "ಮೂರ್ಛಿತಾ ಅಪೆ ಜೀವಂತೆ ಶೀತತೋಯೇನ ಸೇಚಿತಾಃ"[೧೪೯] ಎಂದು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ಚಿಮುಕಿಸುವುದರಿಂದ ಮೂರ್ಛಿತರೂ ಎಚ್ಚರಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಒಂಭತ್ತು ಬಗೆಯ ನೀರಿನ ವರ್ಣನೆ, ಅದರ ಹುಟ್ಟು, ಫಲಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಹಾಗೂ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಮನುಷ್ಯ ಹೇಗೆ ಬದುಕಲಾರನೋ ಹಾಗೆ ಆಹಾರವನ್ನೂ ತೊರೆದು ಬದುಕಲಾರ. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ನೀರು ಕೇಂದ್ರಬಿಂದು. ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಯಾವುದೇ ಬಗೆಯ ಪಾಕವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವೇ ಸರಿ. ಧ್ವನಿಸಿದ್ಧಾಂತದಿಂದ ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಂತೆ ನೀರಿನಿಂದ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಇಲ್ಲವೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದೆಯೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ.

ನೀರಿನ ಪ್ರಮುಖ ಆವಾಸ ಸ್ಥಾನ ಕೆರೆ, ಬಾವಿ. ಹೀಗಾಗಿ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕೆರೆ ಬಾವಿಗಳು ಶಕ್ತಿಕೇಂದ್ರಗಳು. ಶುಭದ ಸಂಕೇತಗಳು ಆಗಿದ್ದು, ದೈವೀಭಾವನೆ ನೆಲೆಸಿದೆ. "ಬಳಿಕ ಸೊದೆಗಳ ಬಾವಿಗಳ ಪಕ್ಕಲೆಯ ಪನ್ನೀರುಗಳು..... ನೀಡುವವು ಬೇಡಿದರಿಗೆ ಸುವಸ್ತುಗಳ"[೧೫೦] ಎಂಬ ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. 'ಮೊರಡಿಯಿಂದೊಸರುವ ನೀರ ತೀರ್ಥವೆಂದು ಸೇವಿಸಿ', 'ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡರೆ ಉದಕವೆಂಬೆ, ಮನೆಗೆ ಬಂದರೆ ಅಗ್ಘಣಿಯೆಂಬೆ', 'ತೋಡಿದ ಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ತೊತ್ತು ನೀರ ತಾರಳೆ?',

'ಚಿಲುಮೆಯಗ್ಗಣಿಯೆಂಬ ಕಟ್ಟಳೆ ಏತಕಯ್ಯಾ', 'ಮೇಘ ನಿರ್ಮಳ ಜಲವೆಲ್ಲ ಮುತ್ತಾದಡೆ ಸಪ್ತಸಾಗರಂಗಳಿಗೆ ಉದಕವೆಲ್ಲಿಯದೋ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಶರಣರ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ತಾಣಗಳನ್ನು, ಅವುಗಳ ಮೇಲಿರುವ ಭಕ್ತಿ-ಶ್ರದ್ಧೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣ ನೀರನ್ನು ತಂದು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಮಡು ಹೊಂಡ ನದಿ ಹಳ್ಳ ಕೆರೆ ಬಾವಿ ಕೊಳ ಗುಂಡ ಚಿಲುಮೆ
ಮೊದಲಾದ ಸ್ಥಾನಂಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛನಿರ್ಮಲತರವಾದ ಪರಿಣಾಮೋದಕವನ್ನು
ಭಾಜನ ಮುಖಂಗಳಿಗೆ ಕ್ರಿಯಾ-ಜ್ಞಾನಯುಕ್ತವಾದ
ಉಭಯಮಡಿಕೆಯ ಪಾವಡವ ಹಾಕಿ ಶೋಧಿಸಿ, ಮೇಲುಪಾವಡವ ಬಾಸಣಿಸಿ.....
ಸಕಲ ಪದಾರ್ಥಂಗಳ ಕ್ರಿಮಿಕೀಡೆ ಕೀಟಕಂಗಳ
ಕಾಷ್ಠಮೃಣ್ ಪಾಷಾಣಂಗಳ ಶೋಧಿಸಿ
ಅತಿ ಸುಯಿದಾನದಿಂದ ಪಾದೋದಕದಲ್ಲಿ ಪಾಕವ ಮಾಡಿ"[೨೫೧]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ನೀರಿನ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಕಡೆಗೆ ಪ್ರಾಚೀನರು ಹೊಂದಿದ್ದ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಈ ಮೂಲಕ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಶ್ರಾವಕಿಯರಿಗೆ ಧರ್ಮಾಧರ್ಮವನ್ನು ಬೋಧಿಸುವ ಆಶಯದಿಂದ 'ಸತಿಧರ್ಮಸಾರ' ಎಂಬ ಕಾವ್ಯವನ್ನು ರಚಿಸಿದ ಬಂಧುವರ್ಮ ನೀರಿನ ಶುಚಿತ್ವ ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

'ತ್ರಸಸಹಿತವಿಹುದುಜಲವುಂ
ಹಸನಾಗಿಯೆ ಶೋಧಿಸದೆಯು ಮುಕ್ಕಳಿಸಿದೊಡಂ
ಹುಸಿಯಲ್ಲ ಮಾಂಸವ್ರತವುಂ
ಹೆಸರಿಗೆ ಅವರಲ್ಲಿಯಿಲ್ಲವಿದು ಸಿದ್ಧಾಂತಂ' (೪೪)

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಶುಚಿತ್ವದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಧಾರ್ಮಿಕ ನೆಲೆಯಿಂದ ಪಡಿಮೂಡಿದ್ದರೂ ನೀರನಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಜೀವಿಗಳಿರುವುದನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನರು ಅರಿತಿದ್ದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಇಂಥ ನಿದರ್ಶನಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ನೀರು ಶೋಧಿಸದೆ ಮುಕ್ಕಳಿಸಿದರೂ ಮಾಂಸ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದಂತೆ ಎಂಬ ಕವಿ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಹಿಂಸಾಧರ್ಮ ಎದ್ದುಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಯಿಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಎಂಟು ಜಾವದವರೆಗೆ ಯಾವ ತ್ರಸಜೀವಿಯೂ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬ (೫೧) ಕವಿ ಹೇಳಿಕೆ ಹಾಗೂ ನೀರು ಶೋಧಿಸಲು ಎರಡು ಮಡಿಕೆ ಬಟ್ಟೆ ಇರಬೇಕು, ಮಲಿನವಾದ ಬಟ್ಟೆ ಬಳಸಬಾರದು, ಶೋಧಿಸಿದ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೊಳೆದುಹಾಕಬೇಕು (೫೨) ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ನೀರಿನ ಶುಚಿತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಾಚೀನರಿಗಿದ್ದ ಕಾಳಜಿ ಮನವರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಹಲವಾರು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಕುರಿತು ಮಂಗರಸನ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ 'ಹಂಸೋದಕ', 'ಧಾರಾಂಬು', 'ನವ್ಯೋದಕ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ಪಾನೀಯಗಳ ಶುದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದೆರಡು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

''ಘುಳಿಗೆವಟ್ಟಲ ತೆರದಿ ಚಿದ್ರಿಸಿದ ಮಡಕೆಯೊಳ
ಗೆಳೆವಗಲಿನೊಳು ತಂದ ನೀರೀಂಟಿದಂ ನೆರೆ(ದು)
ಕೆಳಗೊಂದು ಕಳಸಿಗೆಯನಿರಿಸಿ ಮಚ್ಚಿನ ಮೇಲೆ ದಿವರಾತ್ರೆ ಮಡಗಿಕೊಂಡು
ಬಳಿಕುದಯದೊಳು ತೆಗೆದು ಹಂಸೋದಕದ ತೆರದಿ
ಹಳಹಳಚನೆಸೆವಂತು ಮಾಡಿ ನವಪರಿಮಳಂ
ಗಳನಿಕ್ಕಲಂತದುವೆ ಧಾರಾಂಬುವೆಂದೆನಿಸಿ ಕಡುಸೊಗಸುದಳೆದಿರ್ಪುದು''[೧೫೨]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ಜಾವದಲ್ಲಿ ತಂದ ನೀರನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ರಂಧ್ರವಿರುವ ಮಡಕೆಗೆ ಸುರಿದು ಕೆಳಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಮಡಕೆಯಿರಿಸಿ, ಇಡೀ ಹಗಲು ರಾತ್ರಿ ಮಹಡಿ ಮೇಲಿರಿಸಿ ಮರುದಿನ ಸೂರ್ಯೋದಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತೆಗೆದು ಹಂಸೋದಕದಂತೆ ಸ್ವಚ್ಛಮಾಡಿ ಪರಿಮಳ ಬೆರಸುವುದು 'ಧಾರಾಂಬು' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಈ ಬಗೆಯಲ್ಲೆ ಮಡಕೆಗೆ ನೀರು ತುಂಬಿ ಅದರ ಬಾಯಿಗೆ ದಪ್ಪವಾದ ಬಟ್ಟೆಕಟ್ಟಿ ಉಳಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಘುಳಿಗೆ ಮುಳುಗಿಸಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ತೆಗೆದು ''ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿ ಮೊದಲಾದ ಮುಗಮುಗಿಪ ಪರಿಮಳವಿಕ್ಕಲದುನವ್ಯೋದಕ''[೧೫೩] ಎಂದಿದೆ. 'ಹದವಾದ ಸೊನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕುಯ್ದು ನೀರಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಮಾದಲ ನೇರಳೆ ಕರಿಬೇವು ಮುಂತಾದ ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತ ತಳಿರು, ಕಾಯಿಗಳನ್ನು 'ಅವರವರ ರಸಗಂಧದಾ ವಿವರವರಿದು ಹುಳಿ ಶುಂಠಿ ನೀರುಳ್ಳಿಯಂ ತೀವಿಯವರವರ ಹೆಸರಂ ಹೇಳಿ ಬೇಸಗೆಯೊಳದನು ಪಾನಂಗೊಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೪೪) ಎಂದೂ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಆಧುನಿಕ ಸಲಕರಣೆಗಳಿಲ್ಲದ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧನೀರನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಪ್ರಾಚೀನರು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಈ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟಪೂರ್ಣವಾಗಿವೆ.

ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದ 'ಪಾನೀಯಭೋಗ'ದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು 'ಹಿಪ್ಪಲಿ, ಕೊನ್ನಾರೆ ಬೇರು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲಾಮಂಚದ ಬೇರು, ಚಂದನದ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮರ್ದಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಮಂದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದಾಗ ಎಲ್ಲ ದೋಷವನ್ನು ದೂರಮಾಡುವ ಇದು ಜಲಶ್ರೇಷ್ಠವಾದ 'ಪಿಂಡವಾಸ' ಎನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲದೆ, ಚರ್ಮದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ತ್ರಿಫಲ (ನೆಲ್ಲೀ, ತಾರಿ, ಅಳಲಿಕಾಯಿ)ಗಳಿಂದ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಬೆಳ್ಳಿ, ಸ್ಫಟಿಕ ಅಥವಾ ಬಂಗಾರದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಶುಭಕರವಾದ, ಹಿತಕರವಾದ ನಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಶುಭ್ರವಸ್ತ್ರದಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ನೀರನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಬೇಕು' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿಯೂ ನೀರಿನ ಶುದ್ಧೀಕರಣವನ್ನು ಕುರಿತು ಇದೇ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಮೇಲಿನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಯಿಂದ ಮನನವಾಗುವುದೆಂದರೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿನ ದೋಷವನ್ನು ದೂರಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬೇರು, ಚಕ್ಕೆಗಳು, ನೀರನ್ನು ಕಾಯಿಸುವ ವಿಧಾನ ತ್ರಿಫಲಗಳಿಂದ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ರೀತಿ ಮುಂತಾದ ಸಂಗತಿಗಳು ಪ್ರಾಚೀನರು ಆರೋಗ್ಯದ ಕಡೆ ವಹಿಸಿದ್ದ ಕಾಳಜಿ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ನೀರನ್ನು ಶುದ್ಧಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವು ಸಹ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು

ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ "ನೀರನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸುವುದರಿಂದ, ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಡುವುದರಿಂದ, ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಕಬ್ಬಿಣ, ಮರಲು ಇಟ್ಟಿಗೆ ಅಥವಾ ಮಣ್ಣಿನ ಭೋಕಿ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೊಂದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ನೀರಿನ ದೋಷಗಳು ದೂರವಾಗುತ್ತವೆ."[೧೫೫] ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ನೀರನ್ನು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ, ಪಾಕಗೊಳಿಸಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಕಲೆ ಪ್ರಾಚೀನರಿಗೆ ಕರಗತವಾಗಿತ್ತು.

ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯ, ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ತಿಳಿನೀರ್ಗಳಂ ತಳಿದು ತೊಳಪರ್ವೋಗರವಿಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಇಳೆಯಾಂಡಗುಡಿಮಾರರಗಳೆಯಲ್ಲಿ, 'ಸಕಲ ಶಾಕಂಗಳಲ್ಲಿ ತನ್ನಯ ಇರವ ತೋರಿ ಕುರುಹಿಂಗೆ ಬರದಂತೆ' ಎಂದು ಅರಿವಿನ ಮಾರಿತಂದೆ, 'ಕುಂಬದ ಅಪ್ಪುವಿನ ಸಂಗದಲ್ಲಿ ತಂಡುಲವ ಹಾಕಿ ಅಗ್ನಿಘಟದಿಂದ ಬೇಯಿಸಲಿಕ್ಕಾಗಿ ಒಲದೊಂದು ತಂಡುಲ ಹಿಂಗಿ ಬೆಂದಿತ್ತೆ' ಎಂದು ಅವಸರದರೇಕಣ್ಣ, 'ಅಪ್ಪು ಆಪಾಪ ಪಾಕಕ್ಕೂ ತಪ್ಪದೆ ಸಾರವ ಕೊಡುವಂತೆ' ಎಂದು ಪ್ರಸಾದಿ ಭೋಗಣ್ಣ ಹೇಳಿರುವುದಲ್ಲದೆ, ದಾಸಿಮಯ್ಯನ ಪ್ರಸಂಗದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲಿನಿಂದ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸುವ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ನೀರಿನ ಅಂಶ ಯಾವ ರೂಪದಲ್ಲಿಯೇ ಇರಲಿ ಆ ದ್ರವ ಕೂಳನಡಲು ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕೆಂಬುದನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸುತ್ತದೆ. "ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಕೂಳನಡುವೆನೆಂಬ ಪಚ್ಚಪನಿಯೆಗ್ಗನಂ ಪೋಲ್ಗುಂ"[೧೫೬] ಎಂಬ ನಯಸೇನನ ಮಾತಿನಲ್ಲೂ ಈ ಅಂಶವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯರ 'ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ' ಸಂಪುಟ-೨ರಲ್ಲಿ 'ಕವಿಗಳು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಕೆಲವು ಗ್ರಂಥಗಳು' ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಶ್ರಾವಕಾಚಾರ' (ಸು. ೧೬೫೦) ಗ್ರಂಥದ ಒಂದು ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

"ಗಟ್ಟಿಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿದುದಕವ
ನಿಟ್ಟನೆ ತಂದು ಶುಚಿಯಾಗಿ
ಬಿಟ್ಟು ಜೀವಾಳಿಯ ಶುದ್ಧೋದಕದಿಂದ
ಹೆಟ್ಟುಗೆಯಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು"[೧೫೭]

ಎಂಬಂಥ ಹಲವಾರು ನಿದರ್ಶನಗಳು ಕನ್ನಡ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಘನರೂಪದ ಆಹಾರಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯವಿರುವಂತೆ ದ್ರವರೂಪದ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸಲು ನೀರು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕು. ಅವು ಹಾಲು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಷರಬತ್ತುಗಳು, ರಸಾಯನಗಳು, ಕಷಾಯಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ. ಮೋಳಿಗೆ ಮಾರಯ್ಯ ಹೇಳುವಂತೆ 'ನೀರಿಲ್ಲದಿರ್ದಡೆ ಹಾಲನಾರು ಬಲ್ಲರು' ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ನಾವಿಂದು ತಯಾರಿಸುವ 'ಉದಕ' ಪದಾರ್ಥವೂ ಅಷ್ಟೇ. ಅದು ನೀರಷ್ಟೇ ಆಗದೆ ಬೇಳೆ, ಸೊಪ್ಪು ಮುಂತಾದ ಪರಿಕರಗಳು ಸೇರಿ ಉದಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ('ಉದಕ ಮುದ್ದಿ' ಎಂದೇ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ) ಎಂಬುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದುದು.

೨. ಹಾಲು

ಹಾಲಿಗೆ ಕೀರ, ಕ್ಷೀರ. ಸುಧೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. 'ಕೀರಮೆಂದು ಕ್ಷೀರಂ' ಎಂದು ಕರ್ಣಾಟಕ ಶಬ್ದಸಾರ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಭಾರತೀಯರಿಗೆ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. 'ಅಮೃತಂ ಕ್ಷೀರಭೋಜನಂ' ಎಂಬ ಲೋಕೋಕ್ತಿಯಂತೆ ಹಾಲನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದೇ ಅಮೃತ. ಹೀಗಾಗಿ 'ಹಾಲು' ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿ ಸರ್ವಶ್ರೇಷ್ಠ ಹಾಗೂ ಮಧುರವಾದ ಆಹಾರ ದ್ರವ್ಯವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. 'ಪ್ರವರಂ ಜೀವನೀಯಾನಾಂ ಕ್ಷೀರಮುಕ್ತಂ ರಸಾಯನಂ' ಎಂದು ಚರಕಸಂಹಿತೆಯ ಸೂತ್ರಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ರಸಾಯನಸ್ವರೂಪವೆಂದು ವರ್ಣಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಪಾಲ್ಗೆ ಮುರವೇಂ ಬೆಲೆಯೇ' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತು ಹಾಲಿನ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಹಗಲು ಮತ್ತು ರಾತ್ರಿ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಕಾರ, ಹುಳಿ ಮುಂತಾದ ರಸಗಳಿಂದ ಪಿತ್ತವು ಕುಪಿತವಾಗಿ, ಆ ಪಿತ್ತವನ್ನು ಶಾಂತಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಊಟದ ನಂತರ ಹಾಲುಂಬುದನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದ ಶಿಫಾರಸ್ಸು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ 'ಗುಣಯುತರ್ ಪಾಲುಂಡು ಮೇಲುಂಬರೇ' ಎಂಬ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಕೇಳುತ್ತೇವೆ.

ಹಾಲು ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುವ ಪಾನೀಯಗಳು (ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಇತ್ಯಾದಿ) ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕುಟುಂಬದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಮೂಡಿಸುವುದನ್ನು ಡಾ. ವಿವೇಕ ರೈ ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಾರೆ. "ನೀರು ಮತ್ತು ಹಾಲು ತಮ್ಮ ಸಹಜರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಪಾನೀಯಗಳು. ಇವು ಇತರ ವಸ್ತುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಯೂ ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ಪಾನೀಯಗಳ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಆಕರ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಚಹಾ, ಕಾಫಿ, ಕಷಾಯ ಇತ್ಯಾದಿ. ಈ ರೀತಿ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಹೊಸ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಜನಪದರು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಪರಸ್ಪರ ಬೆರೆಯುವ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು....."[೧೫೭] ಇವು ಸೂಚಿಸುತ್ತವೆ ಎಂದು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗಮನಿಸಿರುವುದು ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ. ಹಾಲಿನ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು, ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಕವಿಗಳು ಬಟ್ಟವಾಲು, ಚಿಲುಪಾಲು, ಕೆನೆವಾಲು, ತನಿವಾಲು, ಅಣ್ಣೆವಾಲು, ತಂಬಾಲು ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆದಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಈ ಬಗೆಯ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಹದವರಿತು ಪಾಕಗೊಳಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಅವರು ಹೊಂದಿದ್ದರು. ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ತುಪ್ಪ, ಬೆಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದರೆ ಅದು ಹಾಲಿನಿಂದಲೇ ಎಂಬಂಶವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ, ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ವಿಧಾನ. ಕೃತಕ ಹಾಲು ತಯಾರಿಸುವುದು, ಒಡೆದ ಹಾಲನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸುವ ಬಗೆ, ಹಾಲಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಕೆಲವು ಪಾಕಗಳು ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮಂಗರಸನು 'ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯ'ದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಆರು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಕೆಲವೊಂದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದು.

"ಉತ್ತಮದ ತರುಪಿನೆಮ್ಮೆಯ ಹಾಲನೊಲೆಯ ಮೇ
ಲೆತ್ತಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಡು ಬಲುಗಿಚ್ಚನೇಳಿಸದೆ

ಹೊತ್ತದಂದದೊಳು ಸಟ್ಟುಗವಿಡಿದು ತೊಳಸಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಕುದಿಗೊಳಿಸಿ ಕಾಸಿ
ಮತ್ತದಂ ಪೊಗೆ ಹೋದ ತರಿಗೆಂಡದೊಳಗೆ ನಡು
ಜೊತ್ತಾಗುವನ್ನೆವರ ಮುಚ್ಚುಳಂ ಮುಚ್ಚಿರಿಸಿ
ಬಿತ್ತರದಿ ಕೆನೆಗಟ್ಟಲಾ ಹಾಲು ಮೊಸರು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಗತಿ ಪಾವನ"[೧೬೮]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಂಶ ಎನಿಸಿದರೂ ಕವಿ ಹೇಳುವ ಮಂದಾಗ್ನಿ, ತಳಹೊತ್ತದಂತೆ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುವುದು, ಕುದಿಯುವವರೆಗೆ ಕಾಸಿ ಪುನಃ ಕೆಂಡದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕೆನೆಗಟ್ಟುವವರೆಗೆ ಕಾಸುವುದು ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕ್ರಿಯೆ ಶಾಸ್ತ್ರಬದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಈ ರೀತಿ ಕಾಸಿದ ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಎಂದಿರುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿಯೇ ಇದೆ. 'ಕ್ಷೀರದೊಳಗಣ ಸಟ್ಟುಗ ಸವಿಸ್ವಾದುಗಳ ಬಲ್ಲುದೇ?' ಎಂಬ ಸಂಗಮೇಶ್ವರ ಅಪ್ಪಣನವರ ವಚನದಿಂದ ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಕಾಸಲು ಇಟ್ಟಾಗ ಸಟ್ಟುಗದಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಂಗತಿ ಮಂಗಸರನ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಪುಷ್ಠೀಕರಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಸುವಾಗ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಅದರ ಮೇಲ್ಗಡೆ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಗರಣೆ (ಬಹುಶಃ ಕೆನೆಯಾಗಿರಬೇಕು?)ಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಸಿಹಿಸೇರಿಸಿ ರುಚಿಕರವಾದ ರಾಬ್ರಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಂದು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೭೦೦ರಲ್ಲಿ ಅಣ್ಣಾಜಿಯ 'ಸೌಂದರವಿಳಾಸ'ದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ರಾಬ್ರಿಯೇ ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳುವ ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಿತವಾದ 'ತ್ರಿವಿಧಾಮೃತ' ವಾಗಿರಬಹುದೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ.

ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಹಾಲನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮಡಕೆಗಳಿಗೆ ಸುರಿದು ಕೆಂಡದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕೈಯಾಡಿಸಿ "ಒಂದಿನಿಸು ಹೊತ್ತಿಸದೆ ನಾಲ್ಕೊಂದೆನಿಸಿ ಕಾಸಲೊಂದು ತೆರನಾರೊಂದೆನಿಸಿ ಕಾಸಿಯಾರಿಸಲದೊಂದು ತೆರನೆಂಟೊಂದೆನಿಸಿ ಕಾಸಿ ಮಡಗಿದೊಡೆ ತಾನೊಂದು ತೆರನಾದುದು"[೧೬೯] ಈ ವಿಧವಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲನ್ನು ಬಟ್ಟವಾಲು, ತೆರಟುವಾಲ್ ಹಾಗೂ ಚಿಲುಪಾಲು ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹಾಲನ್ನು ಕಾಸುವಾಗ ಅದು ಬಿಳುಪಾಗಲು ಹಾಗೂ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಲು ಕವಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದವುಗಳು. "ಹಸಿಯ ತೊಂಡೆಯ ಬೇರ ಕಟ್ಟಿ ತೊಳಸಿದೊಡೆ ಬಿಳುಪಹುದು, ತುರುವೆಯ ಬೇರು ಮಾದಲದ ಕಡ್ಡಿಗಳನು ಇಟ್ಟು, ತೊಳಸಿದಡೆ ನಿಮಿಷಕ್ಕೆ ಗಟ್ಟಿಯಹುದೊಲೆಯೊಳಿಟ್ಟು ಸೆಕೆಯುಳಗೆಯೊಳು ಗಂಗಳವನಿರಿಸಲ್ಲಿ ಅಟ್ಟುವಾಲೆರೆದು ಕೊಂಡಾಬೇರಿನಿಂ ತೊಳಸೆ ಹಿಟ್ಟನಂದದೊಳಪ್ಪುದು"[೧೭೦] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ತುರುವೆ ಬೇರಿಗೆ ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿರಬಹುದು. ಅದೇ ರೀತಿ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಯೋಗದಲ್ಲಿ 'ಆರಿಸಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಕಲಕರಕದ ಬೇರಿನ ರಸ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ರಸ ಹಾಕಿ ಈ ರೀತಿ ಮೂರುಸೂಳಿಕ್ಕಲಾ ಹಾಲು ಕಡುಗಟ್ಟಿಯಹುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೪) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

'ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಮಾಡುವುದು' ಹಾಗೂ ಕೃತಕಹಾಲು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಚಾವುಂಡರಾಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನಾದರೂ ಈ ವಿಧಾನ ಮಂಗರಸನಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದ್ದು, ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ಕಡಲೆಯ ಬೇಳೆಯ ಶುಂಠಿಯ
ಪುಡಿಯಂ ಮೇಣ್ ಕೋಕಿಲಾಕ್ಷಿ ಬೀಜಮನಿಂಬಾ
ಗೊಡಗೂಡಿ ಕಾಸೆ ಪಾಲುಂ
ಪಡೆಗುಂ ಕಠಿಣತೆಯನಿನಿಸೆ ಶೀತಳಜಗದೊಳ್"[೧೬೧]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ಕಡಲೆಯಬೇಳೆ ಹಾಗೂ ಶುಂಠಿಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಹಾಲಿನ ಮಡಕೆಯನ್ನು ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಡಲು ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂಬುದು ಇಂದು ಗಿಣ್ಣವ ಹಾಲಿಗೆ ಶುಂಠಿಯಪುಡಿ ಬೆರಸಿ ಗಟ್ಟಿಗಿಣ್ಣ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಹೋಲುವಂತಿದೆ. ನಾನಾ ನಮೂನೆಯ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಸಾಧನಗಳ ನೆರವಿನಿಂದ ಇಂದು ಹಾಲು ಸಂಸ್ಕರಣ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಯಾವುದೇ ಯಂತ್ರಗಳಿಲ್ಲದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಲು ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನರು ಈ ಬಗೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ 'ಹಾಲನ್ನು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ' ಹೀಗೆ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

"ಕರಮಿದು ಚಿತ್ರಂ ತೆಂಗಿನ
ತಿರುಳಂ ಪಿಪ್ಪಲಿಯ ನೀರೊಳರೆದದನಿಂಬಾ
ಗಿರೆ ಪಿರಿದು ಕಳೆಯೆ ದುಗ್ಧ
ಸ್ವರೂಪಂ ತಳೆದು ವಿಮಳರುಚಿಯಾಗಿರ್ಕುಂ"[೧೬೨]

ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ 'ಹೆರೆದ ತೆಂಗಿನಕಾಯನ್ನು ಹಿಪ್ಪಲಿಯ ನೀರೊಳಗೆ ನೆನೆಸಿ ತೆಗೆದು ಆ ಉದಕದಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಿಂಡಿದರೆ ಅದು ಹಾಲಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾದುಮಪ್ಪುದು' ಬಹುಶಃ ಈ ಕೃತಕ ಹಾಲು ತೆಂಗಿನಹಾಲೇ ಆಗಿರಬೇಕು. ಬೆಲ್ಲ ಏಲಕ್ಕಿ ಬೆರಸಿ ಇಂದಿಗೂ ಕಾಯ್ಹಾಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದುಂಟು. ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿಯೂ ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಮಾಡುವ ಹಾಗೂ ಕೃತಕ ಹಾಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದೆ.

"ಅಪಾಮಾರ್ಗಸ್ಯ ಮೂಲಸ್ಯ ಪಿಷ್ಟಂ ಪೂಗಫಲಾಕೃತಿ
ಪ್ರಸ್ಥಕ್ಷೀರಂ ಸುಘನತಾಂ ನಯೇತ್ಸ್ವಾಪೂಪಯೋಗ್ಯತಾಂ"[೧೬೩]

ಒಂದು ಅಡಕೆಯಷ್ಟು ಉತ್ತರಣೆಯ ಬೇರಿನ ಕಲ್ಕವು ಒಂದು ಪ್ರಸ್ಥಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತದೆಯೆಂದು ಕಲ್ಕವನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಕಾಸಲು ಹೇಳಿರಬೇಕು.

"ತ್ರಿಪಕ್ವಾಮಲಕಂ ಕ್ಷೀರೇ ಭಾವಿತಂ ಗುಳಿಕಾಕೃತಿ
ಯವಾರವಾನ್ನಿಕ್ಷಿಪ್ಯ ಯವಾಗೂಂ ಕ್ಷೀರತಾನ್ನಯೇತ್"[೧೬೪] ಹಾಗೂ

"ಕಪಿತ್ಥಮಾಂಸೇ ಪಯಸಾ ಮಾಹಿಷೇಣ ತು ಪೇಷಿತೇ
ಸಪ್ತಕೃತ್ವಶ್ಚತೇನೈವ ಭಾವಿತೇ ಗುಳಿಕಾಕೃತೇ
ಛಾಯಾ ಶುಷ್ಕಂ ಜಲೇಕ್ಷಿಪ್ತಂ ಕ್ಷೀರಂ ಭವತಿ ತಜ್ಜಲಮ್"[೧೬೫]

ಎಂದಿರುವ ಮೊದಲನೆ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಅರೆದು ಮೂರುಬಾರಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಭಾವನೆಮಾಡಿ ಗುಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಗುಳಿಗೆಯನ್ನು ಗಂಜಿಯಲ್ಲಿ ಕದಡಿದರೆ ಅದು ಹಾಲಾಗುವುದು ಎಂದೂ, ಎರಡನೆಯದರಲ್ಲಿ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಎಮ್ಮೆಯಹಾಲಿನಿಂದ ಅರೆದು ಏಳುಸಾರಿ ಎಮ್ಮೆಯಹಾಲಿನಿಂದಲೇ ಭಾವನೆಮಾಡಿ ಪುನಃ ಅರೆದು ಗುಳಿಗೆಮಾಡಿ ನೆಳಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕೆಂದಾಗ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿದರೆ ಆ ನೀರು ಹಾಲಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವುದೆಂದಿದೆ. ಈ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಇಂದಿಗೂ ಹಾಲಿನಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕೆಂದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಯಿರುವ ನೀರಿಗೆ ಪುಡಿಹಾಕಿ ಕಲಕಿದರೆ ಹಾಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ದುಬಾರಿಯಾದ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರದ ಇಂದಿನ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಗಿಂತ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಸುಲಭ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಬೀಜ, ಬೇರು, ಹಣ್ಣುಗಳು ದೊರೆತಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಯ ಪ್ರಯೋಗ ಸೂಕ್ತವಾದುದೆನಿಸುತ್ತದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ 'ಒಳ್ಳೆಯ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಪರಿಮಳಯುಕ್ತ ಹೂಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ತೆಗೆದ ನೀರನ್ನು ಹಾಲಿನ ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆರಸಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಕಾಂತಿ ಸ್ವರವರ್ಧಕಗಳಾದ ಮೂರು ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಹಾಲನ್ನು ಮಗಚುತ್ತಾ ನೀರನ್ನು ಇಂಗಿಸಬೇಕು. ನೀರು ಸಂಪೂರ್ಣ ಆವಿಯಾಗುವ ತನಕ ಹಾಲನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ತೂತಿರುವ ಮುಚ್ಚುಳದಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಬಿಡಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಕಾಸಿದ ಹಾಲು ಪಿತ್ತರೋಗ ನಿವಾರಕ ಹಾಗೂ ಬಲವರ್ಧಕ ಎಂದಿದೆಯಲ್ಲದೆ ಹಾಲನ್ನು ಯಾವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ ಎಂಬುದನ್ನವಲಂಬಿಸಿ ಹಾಲು ಕಾಸಲು ಹೇಳಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಲೇಹಪಾಕಮಾಡಲು ಮೂರನೆಯ ಒಂದಂಶಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರೆಯನ್ನಾಗಿ (ಭೀಮಸೇನ ಹೇಳಿರುವ ಗುಳಿಗಿಯಿರಬೇಕು) ಮಾಡಲು, ಆರನೆಯ ಒಂದಂಶಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ (ಪುಡಿಪುಡಿಯಾಗಿ) ಪಾಕ ಮಾಡಲು, ಎಂಟನೆಯ ಒಂದಂಶಕ್ಕೆ ಇಂಗಿಸಬೇಕು' ಎಂಬಂಥ ಹಲವಾರು ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹಾಲು ಕಾಸುವುದು, ಗಟ್ಟಿಹಾಲು, ಕೃತಕಹಾಲು, ಬೇಕೆಂದಾಗ ಹಾಲು ತಯಾರಿಸುವುದು ಮುಂತಾದ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲದೆ ಒಡೆಯುವ ಹಾಲು ಹಾಗೂ ಒಡೆದ ಹಾಲನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಮಂಗರಸ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

> "ಒಡೆವ ಸಮಯದೊಳು ಹಾಲೊಳಗೆ ಸುಣ್ಣದ ತಿಳಿಯ
> ಬಿಡಲು ಜುಮ್ಮನೆ ತಿಳಿವುದದು ತಿಳಿಯದಿರ್ದೊಡಾ
> ವೊಡೆದ ನೀರಂ ಹಿಂಡಿ ಬಿಸುಟು ಮಡಕೆಯೊಳು ಪಾವಡೆಗಟ್ಟಿಯಾದದ್ದನು
> ಮಡಗಿಯಿನಿಸಿನಿಸು ಬಿಸಿನೀರಿಕ್ಕಿ ಕೈಯಿಂದ
> ಬಿಡದದಂ ಚಾರಿಸಲು ತೆಳ್ಳತೆಳ್ಳನೆ ಮಡಕೆ
> ಯುಡಿಯೊಳಗೆ ಬಿಳ್ಪು ಹಳೆಯಂತೆ ಹಾಲಹುದದಂ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಕೈಕೊಂಬುದು"[೧೬೬]

ಎಂದಿರುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಒಡೆಯುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣದ ತಿಳಿನೀರನ್ನು ಬಿಡಲು ಹಾಲು ತಿಳಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ತಿಳಿಯಾಗದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಒಡೆದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿನ ನೀರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ತೆಗೆದು ಉಳಿದಂಶವನ್ನು

ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿದ ಮಡಕೆಮೇಲಿಟ್ಟು, ಬಿಸಿನೀರು ಹಾಕಿ ಉಜ್ಜುತ್ತಾ ಹೋದರೆ ಅದು ಹಾಲಾಗಿ ಮಡಕೆಗೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಮೊದಲ ಹಾಲಿನಂತೆ ಬಳಸಬಹುದು ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಹಾಲು ಒಡೆಯುವ ಸೂಚನೆಯಿದ್ದಾಗ ಚಿಟಿಕಿ ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಹಾಕುವುದುಂಟು. ಆದರೆ ಒಮ್ಮೆ ಒಡೆದುಹೋದ ಹಾಲನ್ನು ಎಷ್ಟೇ ಸರಿಪಡಿಸಿದರೂ 'ಮೊದಲ ಹಾಲಿನಂತಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂಬುದು ಅನುಮಾನದ ಸಂಗತಿ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಇಂಥ ವಿಧಾನಗಳು ಪ್ರಾಚೀನರ ಚಿಕಿತ್ಸಕ ಬುದ್ಧಿಗೆ ನಿದರ್ಶನಗಳಾಗಿವೆ. ಇಂಥ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಆನ್ವಯಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಇಂದು ನೋಡಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಕೆಲವು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಬೇರು, ಕಡ್ಡಿ, ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಲಿಗೆ ಬಳಸಿ, ಬೆರಸಿ ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಯೋಗದಂತೆ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಕೆನೆ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿರುವುದೂ ಉಂಟು. 'ಒಮ್ಮೆ ಕಾಸಿದ ಹಾಲಿನ ಮೇಲೆ ಕೆನೆಯಾಗಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾದಾಗ ಅದನ್ನು ಕೆಂಡದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸೊಜ್ಜಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಳಿದರೆ ಕೆನೆ ಮಂದವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆನೆ ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಐದಾರುಬಾರಿ ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಮೊದಲ ಕೆನೆಗಿಂತ ಉಳಿದ ಕೆನೆಗಳು ತೆಳುವಾಗುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತವೆ.' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೬) ಇದರಿಂದಾಗಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿನ ಕೊಬ್ಬಿನ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕವಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರಬಹುದು. ಹಾಲಿನ ಸ್ವರೂಪ-ಲಕ್ಷಣ, ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ, ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಿಕೆ ಮುಂತಾದ ಹಾಲಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅನೇಕ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಸಮಾಸ ಮಾಡಬಾರದು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಅರಿಸಮಾಸವಾಗುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳುವ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗಕಾರ ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ 'ಮರುಟುವ ಪಾಲ್ಗಳೆಯ ಪನಿಗಳಂ ಬೆರಸಿದವೋಲ್' (ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ೧-೫೮) ಎಂಬ ಉಪಮೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾನೆ. ಅಂದರೆ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಯ್ದ ಹಾಲಿಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹನಿಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿದರೆ ಅದು ಹಿತವಾಗಿ ಹೆಪ್ಪಾಗದೆ ಒಡೆದುಹೋಗುತ್ತದೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಹೀಗಾಗಿಯೇ 'ಉಗುರುಬೆಚ್ಚ'ಗಿರುವ ಹಾಲಿಗೆ ಹೆಪ್ಪಾಕಬೇಕೆಂಬ ಅನುಭವಿಕರ ಮಾತುಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಮನನೀಯವಾಗಿವೆ.

ಹಾಗೆಯೇ, 'ಹಾಲ ಹರವಿಯೊಳಗೆ ಹುಳಿ ಹೊಕ್ಕಂತೆ', 'ಹೆಪ್ಪಿಟ್ಟ ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪಾಗಿ ಸಿಹಿಯಾಯಿತ್ತು', 'ಹಾಲ ಹಿಡಿದು ಬೆಣ್ಣೆಯನರಸಲುಂಟೆ', 'ಹಾಲು ತುಪ್ಪವ ನುಂಗಿ ಬೇರಾಗ ಬಲ್ಲುದೆ?', 'ಹೆಪ್ಪಿಟ್ಟಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಗೊಂಡು ಸಿಹಿಯಾದುದುಂಟು' ಎಂಬ ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣ ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿಯ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಹಾಲಿಗೆ ಹುಳಿ ಬೆರೆತರೆ ಏನಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಸ್ವಭಾವ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ ಭಾಷ್ಯಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ರೀತಿ ಹಾಲನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸಲು ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ಬಳಸಿರುವ ತೊಂಡೆಯ ಬೇರು, ತುರುವೆಬೇರು, ಮಾದಲದ ಕಡ್ಡಿ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ರಸಾಯನಿಕಗಳ ಸಹಾಯವಿಲ್ಲದೆ ಕೇವಲ ಸಸ್ಯಜನ್ಯಗಳ ಮೂಲಕವೇ ಜರುಗುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಕಾರಣ, ಹಲವಾರು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಲ್ಲಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಾಗೂ ಶುದ್ಧೀಕರಣದ ಗುಣಗಳಿರುವುದನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಅರಿತವರಾಗಿದ್ದರು.

೩. ಮೊಸರು

ಮೊಸರಿಗೆ ‘ದಧಿ’ ಎಂದು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ “ನಸುಬಿಸಿಯಾದ ಹಾಲಿಗೆ ಹೆಪ್ಪು ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಉಂಟಾಗುವ ಗಟ್ಟಿಗೊಂಡ ಪದಾರ್ಥ ದಧಿ”[೧೬೭] ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ‘ಕವಿಲೆಂದು ದಧಿ’ ಎಂದು ಕರ್ಣಾಟಕ ಶಬ್ದಸಾರ ಹೇಳಿದರೆ, ‘ಕವಿಲೆನ್ನಲ್ ದಧಿಯುಮಕ್ಕು’ ಎಂದು ಕವಿಕಂಠಹಾರದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ‘ಹುಳಿ ಹಾಕಿ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿಸಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಮೊಸರೆಂಬ’ ಹೆಸರನ್ನು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ. ಆದಿಪುರಾಣ (೩-೬೦)ದಲ್ಲಿ ‘ಪೆಸರ್ ನಿನಗೆ ಕೇಳ್ ಮೊಸರ್’ ಎಂದೂ, ಧರ್ಮಾಮೃತ (೧೦-೧೮೭)ದಲ್ಲಿ ‘ಹೆಪ್ಪಿಟ್ಟೊಡೆ ಪಾಲ್ ಮೊಸರಾಗಿಪ್ಪಂತಿರೆ ನೀರ್ಗಳಾಗಲರಿಗುಮೆ’ ಎಂದು ಹೆಪ್ಪಿಟ್ಟ ಹಾಲನ್ನು ‘ಮೊಸರು’ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ‘ಒಲ್ಲದ ಗಂಡನಿಗೆ ಮೊಸರಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲು’, ‘ಕತ್ತೆ ಮೊಸರನ್ನದ ರುಚಿ ಬಲ್ಲುದೆ’, ‘ಒಂದು ಲೋಟ ಮೊಸರು ಒಂದು ವರ್ಷ ಆಯಸ್ಸು’ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಗಾದೆಮಾತುಗಳು ಮೊಸರಿನ ರೂಪ-ಸ್ವರೂಪ ಹಾಗೂ ರುಚಿಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ. ‘ಮೊಸರು ಮಾರಲು ಹೋದರೆ ನಿನ್ನಯ ಕಂದ ಹೆಸರೇನೆಂದೆಲೆ ಕೇಳಿದ’ ಎಂಬ ಪುರಂದರದಾಸರ ಹಾಡು ಮೊಸರಿನ ಮಾರಾಟದ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮೊಸರು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವೇನು ಅಂಥ ಸಾಹಸದ ಅಥವಾ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಡುವಂಥ ವಿಷಯವೇ ಎಂದು ಸೋಜಿಗವಾಗಬಹುದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಯಿರುವ ಹಾಲಿಗೆ ಮೊಸರು ಅಥವಾ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಅದು ತಾನಾಗಿಯೇ ಮೊಸರಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಆ ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕ್ರಮಬದ್ಧ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದ ಬಗೆಗಿನ ಅವರ ಶ್ರದ್ಧೆ, ಶಿಸ್ತು, ತಾಳ್ಮೆ, ತಿಳುವಳಿಕೆ ಎಲ್ಲವೂ ಅನುಕರಣೀಯವಾದವು.

ಮಂಗರಸನು ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹಲವು ಪ್ರಕಾರಗಳಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ಹೆಸರಿಸಬಹುದು.

ಮೊಸರು

- ಅ.ಮಾತುಳಂಗ ರಂಜಿತದಧಿ
- ಆ.ಚೂತಫಲ ಸಾರದಧಿ
- ಇ.ಕುಂಕುಮ ಸಾರದಧಿ
- ಈ.ರಸಾಲ ದಧಿ
- ಉ.ಘೃತಸಾರ ದಧಿ
- ಊ.ಬಿಲ್ವಸಾರ ಫಲದಧಿ
- ಋ.ಹೊಗೆಹಾಲ ಮೊಸರು

ಅ. ಮಾತುಳಂಗರಂಜಿತದಧಿ

‘ಮಾದಲದ ಕೇಸರದೆಗೆದು ನಸುಬಿಸಿಯ ಹಾಲನೆರೆ
ದದಕೊಂದು ಹನಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಹೆಪ್ಪನಿಕ್ಕಲಂ
ತದು ಮಾತುಳಂಗ ರಂಜಿತದಧಿವೆಸರನಾಂತು ಹಿರಿದು ಸವಿಯಂ ಹಡೆದುದು’

(ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೭)

ಎಂದು ಮಾದಲಹಣ್ಣಿನ ಕೇಸರ ತೆಗೆದು ಹೆಪ್ಪಾಕುವ ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು 'ನಳಪಾಕದರ್ಪಣ'ದಲ್ಲೂ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದ್ದು, 'ಮಾತುಲುಂಗ ದಧಿ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಬಗೆ ಮೊಸರನ್ನು 'ಮಾತುಲುಂಗಾಭಿಧಂ ದಧಿ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಬಂಧುವರ್ಮನ 'ಸತಿಧರ್ಮಸಾರ' ದಲ್ಲೂ ಹಾಲಿಗೆ ಮೊಸರು ಹಾಕದೆಯೇ ಹೆಪ್ಪು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿಸುವಲ್ಲಿ 'ಮಾದಲದ ಕಾಯಿಯ ಹೋಳನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಅಥವಾ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಕೋಲನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿಡುವುದರಿಂದ ಮೊಸರಾಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಬಹುಶಃ ತ್ರಸಜೀವಿಗಳು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬೇಕೆಂಬುದು ಇಲ್ಲಿನ ಆಶಯವಿರಬೇಕು.

ಆ. ಚೂತಫಲಸಾರದಧಿ

'ಮಾವಿನಿನಿವಣ್ಣ ಸೊಗಯಿಪ ರಸದಿ ಮೂರುಸೂಳ್
ಭಾವನೆಯ ಕೊಟ್ಟು ಮಡಕೆಗೆ ನಸುಬಿಸಿಯ ಹಾಲ
ತೀವಿ ಹೆಪ್ಪಿಡೆ ಚೂತಫಲಸಾರ ದಧಿಯಾಯ್ತು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೮)

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ನಸುವಿಸಿಹಾಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಪ್ಪ ಬಿಡುವುದು 'ಚೂತಫಲಸಾರದಧಿ' ಎಂದು ಮಂಗರಸ ಹೆಸರಿಸಿದ್ದರೆ, ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಸುವಾಸನೆಯ ಮೊಸರಂ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮಂ' ಎಂಬ ಶಿರೋನಾಮೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಇದೇ ವಿಧಾನ ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಮಡಕೆಯನುರ್ದಿ ಕರ್ಚಿ ಸಹಕಾರದ ಪಕ್ವಫಲಂಗಳಿಂದದಂ
ತೊಡೆದರೆಕಾದ ಪಾಲನೆರೆದಂದು ಮೊಸರ್ ಸಹಕಾರ ಗಂಧಮಂ
ಪಡೆಗುಮದಲ್ಲದಂದೊರಸಿ ಚಿತ್ರಕಮಂ ತನಿವಾಲಿನಲ್ಲಿ ಪೊ
ಯ್ದೊಡೆ ಪೆರತೇನೊ ಸಂಪಗೆಯ ಗಂಧಮನೀಳ್ಕಿಳಿಕೊಳ್ಗುಮಾ ಮೊಸರ್"[೧೬೮]

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒರಸಿ ತೊಳೆದ ಮಡಕೆಯ ಒಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಉಜ್ಜಿ ಅದರೊಳಗೆ ಕಾದ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿದರೆ ಅದು ಹೆಪ್ಪುಗೂಡಿ ಮೊಸರಾಗುವುದು ಹಾಗೂ ಅದರ ವಾಸನೆ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳದಂತೆ ಇರುತ್ತದೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸನ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿಯೂ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಮೊಸರಿನ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಹೋಲುವ 'ಕುಂಕುಮಾಭ ಘುಟಿಕಾ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ "ಮಡಿಕೆಗೆ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ನಾಲ್ಕೈದು ಸಾರಿ ಹಚ್ಚಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ, ಜಾಜೀಪುಷ್ಪ ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಂದ ಹತ್ತು-ಹದಿನೈದು ಸಾರಿ ಲೇಪಿಸಿ ಸುವಾಸನೆ ಕೊಟ್ಟು, ಉಂಡೆಯಂತಿರುವ ಗಟ್ಟಿಹಾಲನ್ನು ಮಡಿಕೆಗೆ ಹಾಕಬೇಕು"[೧೬೯] ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

೩. ಕುಂಕುಮದ ಸಾರದಧಿ

"ಓವಿ ಕುಂಕುಮದ ಹೂವ ಹಾಕಿ ಹೆಪ್ಪನಿಡೆ

ಮಾವಿನಾ ರಸವರ್ಣವಂ ಪೋಲ್ತುದಂ ತೆಗೆದು

ಪಾವಡೆಯೊಳಿಟ್ಟು, ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ಕುಂಕುಮ(ದ) ಸಾರದಧಿವೆಸರಿಡುವುದು" [೧೬೦]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕಾಸಿ ಆರಿಸಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಕುಂಕುಮದ ಹೂವ ಹಾಕಿ ಹೆಪ್ಪ ಕೊಡುವುದು. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮೊಸರನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿದರೆ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸದ ಹಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿಯೂ ಈ ವಿಧಾನ ಚರ್ಚಿತವಾಗಿದ್ದು, 'ಪಾಲನೊಳ್ಳಿತ್ತಾಗಿ ಕಾಸಿ ಅದರೊಳಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಕುಂಕುಮಮಂ ಹಾಯ್ಕಿ ಹೆಪ್ಪುಗೊಟ್ಟು, ಮೊಸರಂ ಮಾಡಿ ವಸ್ತ್ರದೊಳ್ ಹಿಂಡಿ ರಸಮಂ ಕೊಳಲ್ ಅದು ಮಾವಿನಪಣ್ಣ ಮರ್ಯಾದೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾದುವಾಗಿರ್ಪುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೫೨) ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಯಶಃ ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸ ಹೇಳುವ ಕುಂಕುಮಾಭಘುಟಿಕಾ ಎಂಬ ಮೊಸರಿನ ಪ್ರಕಾರವೇ ಮಂಗರಸನ ಕುಂಕುಮದ ಸಾರದಧಿಗೆ ಸಮನಾದುದಾಗಿರಬೇಕು.

ಈ. ರಸಾಲದಧಿ

ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲಿರುವಷ್ಟು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚಿಗೆ ಸುಣ್ಣದಿಂದ ಗುರುತಿಸಿ ಹೆಪ್ಪಾಕಿಡಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಹೆಪ್ಪಾದ ಮೊಸರಿಗೆ 'ಯಾಲಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿ ಸಕ್ಕರೆಯಿಕ್ಕಲಂತದು ರಸಾಲದಧಿಯಾಯ್ತು' ಇದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿಟ್ಟರೆ 'ಆ ಮೊಸರೆರಡು ಮೂರುದಿನ ಸಿಹಿಗೆಡದೆ ಸವಿಯಪ್ಪುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೯) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಹುಳಿಯಾಗದಂತೆ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರಬೇಕು.

ಉ. ಘೃತಸಾರದಧಿ

"ನಸುಬಿಸಿಯ ಹಾಲೊಳಗೆ ಹೊಸ ತುಪ್ಪಮಂ ಬೆರಸಿ

ಹಸನಾಗಿ ಹೆಪ್ಪನಿಡೆ ಘೃತಸಾರದಧಿಯೆಂಬ

ಹೆಸರಾಯಿತಾ ಮೊಸರ ಕಡೆಯಲಾ ತುಪ್ಪಮೆಲ್ಲಂ ಬಿಳಿಯ ಬೆಣ್ಣೆಯಹುದು" [೧೬೧]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಹೆಸರಿಗೆ ಅನ್ವರ್ಥವಾಗಿ ನಸುಬಿಸಿ ಹಾಲಿಗೆ ಹೊಸದಾದ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿದ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರಸಿ ಹೆಪ್ಪು ಹಾಕಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮೊಸರನ್ನು ಘೃತಸಾರದಧಿಯೆಂದು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಭೀಮಸೇನನು ರಚಿಸಿದನೆನ್ನಲಾದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ೨೧ ಹಾಗೂ ೨೨ನೆಯ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ (ಒಂದೂವರೆ ಶ್ಲೋಕ) 'ಗಟ್ಟಿಮೊಸರು' ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಈ ವಿಧಾನವು ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವ 'ಘೃತಸಾರದಧಿ'ಗೆ ಸಮೀಪವಾಗಿದೆ.

''ಮರೀಚಿರಸ ಸಂಮಿಶ್ರಂ ಭೃಷ್ಟವ್ಯಂ ದಧಿ ಸರ್ಪಿಷಾ |
ಕುಂಡಲ್ಯಾ ವಿಂಶತಿದಲ್ಯೈಃ ಪ್ರಸ್ಥಾಂ ಕ್ಷೀರಂ ಶೃತಃ ಘನಮ್ ||
ಕುಲ್ಮಾಷಮಿಶ್ರಂ ತಪ್ತಂ ಚ ಸರ್ಪಿಷಾ ಪೂರ್ವವದ್ಭವೇತ್ ||''[೧೭೨]

ನುಗ್ಗೆಯ ರಸದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮೊಸರಿಗೆ ಸಮಭಾಗ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಹಾಲಿಗೆ ಸಮಭಾಗ ಹೆಸರುಕಟ್ಟನ್ನು, ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೂ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತೆಂದು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಚಾವುಂಡರಾಯನು

''ಪಸಿಯ ಕಲದೊಳಗೆ ನೆಲ್ಲಿಯ
ರಸಮಂ ಮೇಣ್ ಬೆಳಲರಸಮನೊರಸಿ ಬಳಿಕ್ಕಾ
ರಿಸಿ ಪಾಲನಲ್ಲಿ ಪೊಯ್ದೊಡೆ
ಮೊಸರಾ ಮಡಕೆಯನೆ ಪೋಲ್ಗುಮದನೊಡೆಯಲೊಡಂ''[೧೭೩]

ತುಪ್ಪ, ನುಗ್ಗೆರಸ, ಹೆಸರುಕಟ್ಟ ಬದಲಾಗಿ ಹಸಿನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿರಸ ಮತ್ತು ಬೇಲದಹಣ್ಣಿನರಸ ಬಳಸಿಕೊಂಡು 'ಗಟ್ಟಿಮೊಸರ'ನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಊ. ಬಿಲ್ವಫಲಸಾರದಧಿ

ಬಿಲ್ವಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಮೊಸರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಏಳೆಂಟುಬಾರಿ ಭಾವನೆ ಕೊಟ್ಟು ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅಗತ್ಯವಾದಾಗ 'ಆ ಪುಡಿಯ ಬಿಸಿನೀರಿನೊಳು ಕದಡಿ ಕಳಲಾಗಿ ಮಾಡಿ ಕರಿಬೇವುಳ್ಳಿಯಳೆಯಲ್ಲ ಮಿಕ್ಕಿಕೊಂಡದ' ಬಿಲ್ವಫಲಸಾರದಧಿಯೆಂದು ಹೆಸರಿಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೨) ಎಂದಿರುವ ವಿಧಾನವು ಈ ಹಿಂದೆ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಭೀಮಸೇನಕೃತ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿನ, ಬಿಲ್ವಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಎಮ್ಮೆಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಭಾವನೆಕೊಟ್ಟು ಗುಳಿಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕೆಂದಾಗ ಹಾಲನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯ 'ಮೊಸರಂ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮಂ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬೇಲದಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮೊಸರು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

''ಮೊಸರೊಳ್ ಪೊರೆದಿರ್ಪತೊಂ
ದು ಸೂಳ್ವರಂ ಬಿಳಲಪಣ್ಣ ತಿರುಳಂ ಬಳಿಯಂ
ಪೊಸಮಡಕೆಯೊಳೊಯ್ದಿಕ್ಕುಗೆ
ಮೊಸರಾಕೃತಿಯಾಗಿ ನಾಡೆಯುಂ ಸವಿಯಕ್ಕುಂ''[೧೭೪]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರಿಗೆ ಬೇಲದಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳಿನಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತೊಂದು ಸಾರಿ ವಾಸನೆ ಕೊಟ್ಟು ಆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೊಸಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಊಟಮಾಡುವಾಗ ಅವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ನೆನಸಿ ಕಲಸಿ ತಿಂದರೆ ಸ್ವಾದವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದಿದೆ.

೨೫. ಹೊಗೆಹಾಲ ಮೊಸರು

"ಬಿಸಿಲುವುದಿಸದ ಮುನ್ನ ಹೆಪ್ಪನೆರೆದಾ ಹಾಲ
ಸೊಸೆದು ಹಿಂಬಗಲಿನೊಳು ತೆಗೆಯಲದು ಹೊಗೆಹಾಲ
ಮೊಸರೆಂಬ ಹೆಸರಾಯ್ತು"[೧೭೫]

ಎಂದಿರುವುದು ಅಂದೇ ಹೆಪ್ಪಾಕಿದ ಮೊಸರನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಹಳೆಯ ಅಥವಾ ಹುಳಿ ಯಾವುದೂ ಆಗದ ಈ ತಾಜಾ ಮೊಸರು 'ಸಗ್ಗಿದವರೂಟಕ್ಕೆ ಸರಿಮಿಗಿಲೆನಿಸಿಕೊಂಡುದು' ಎಂಬುದು ಕವಿಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಮೊಸರಿನ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಮೊಸರನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸಲು ಹೇಳಿರುವ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಹೆಪ್ಪಾಕಿ ಮೊಸರು ಮಾಡುವುದು ಯಾವುದೇ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಸಾಮಾನ್ಯ. ಮೊಸರು ಅಥವಾ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹೆಪ್ಪಾಕಿ ಮೊಸರು ಮಾಡುವುದು ಅಂದರೆ ಮೊಸರ ಮಾಡಲು ಮೊಸರು ಹಾಕುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂಗತಿ. ಆದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಸರಿನ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಗಮನಹರಿಸಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ಅಥವಾ ರಸ, ಬೀಜ, ಬೇರು, ಹೂಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳು ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗಿವೆ.

ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು "ಆಕಳು ಅಥವಾ ಎಮ್ಮೆ ಹಾಲನ್ನು ನೀರು ಬೆರಸದೆ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಕಾಸಬೇಕು. ಅರ್ಧಭಾಗವಾಗಲಿ ಮೂರರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಲಿ, ಆರರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಲಿ ಇಲ್ಲವೇ ಎಂಟರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಲಿ ಉಳಿಯುವವರೆಗೆ ಕಾಸಬೇಕು. ಕಾಯಿಸಿದಾಗ ಉಳಿದ ಅರ್ಧಭಾಗ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಕಿ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು. ಸಕ್ಕರೆ ಇಲ್ಲವೆ ಹಣ್ಣುಗಳೊಡನೆ ಅದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಆರು ಜಾವ ಕಾಲ ಇರಿಸಿದಾಗ ಹಾಲು ಹುಳಿಯಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ದಧಿ"[೧೭೬] ಇದು ಆರೋಗ್ಯದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮಧುರವೂ, ಮನೋಹರವೂ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಮೊಸರು ಹೆಚ್ಚು ಹುಳಿಯಾಗಬಾರದೆಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ಇಲ್ಲವೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಲು ಹೇಳಿರಬೇಕು. ಇಂದಿಗೂ ಮೊಸರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. "ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿದ ಪಾಮ್ ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹೆಪ್ಪುಹಾಕಿ 'ಮಿಷ್ಟಿದೊಯ್' ಎಂಬ ಬಂಗಾಳದ ವಿಶೇಷ ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ"[೧೭೭] ಎಂಬುದನ್ನು ನಿಘಂಟು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಬಗೆಯ ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆಯಲ್ಲದೆ, ಅವುಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಹೆಸರುಗಳು ಅಷ್ಟೇ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗಿವೆ. 'ಮಾತುಲುಂಗಾಭಿಧಂ ದಧಿ' ಹಾಗೂ 'ಕುಂಕುಮಾಭ ಘುಟಿಕಾ' ಎಂಬವನ್ನು ಈಗಾಗಲೇ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉಳಿದಂತೆ 'ಸಾಮ್ರಾದಧಿ' ಹಾಗೂ

'ಶರ್ಕರಾ ಖಂಡ ಮೊಸರು' ಮೊಸರು ತಯಾರಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಕೃತಿಕಾರನು "ಅರ್ಧಾವಶಿಷ್ಟಂ ಮಧುರಂ ಸುಪಕ್ವಂ ಕ್ಷೀರಮುತ್ತಮಮ್"[೭೭] ಎಂದು ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಮೂಲಧಾತು ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸುವ ಕುರಿತು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಬಗೆ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲೇ ಮೊಸರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. 'ನಾಮ್ನಾದಧಿ' ಎಂಬ ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. "ಆಗ ತಾನೆ ಹೂ ಒಡೆದ ಅಡಿಕೆಯ ಹಾಳೆಯನ್ನು ತಂದು ಅದಕ್ಕೆ ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ ಮತ್ತು ಕುಂಕುಮ ಕೇಸರಿಗಳನ್ನು ತಣ್ಣೀರಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಚ್ಚಬೇಕು. ಕೇದಗೆ, ಸಂಪಗೆ ಮೊದಲಾದ ಹೂಗಳನಿಟ್ಟು, ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸಿ, ನಂತರ ಹೂಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ತುಂಬಿಸಬೇಕು. ಆಗತಾನೇ ಕಡೆದು ತೆಗೆದ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನೂ ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ತೆಳ್ಳಗಿನ ದಾರದಿಂದ ಆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಸುತ್ತಿ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದ ನಂತರ ಈ ಹಾಲು ಮೊಸರಾಗುತ್ತದೆ ಇದನ್ನು 'ನಾಮ್ನಾದಧಿ"[೭೮] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೇ ಈ ಹಿಂದೆ ಹೇಳಿದಂತೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಮೊಸರು ಮಾಡುವುದು 'ಶರ್ಕರಾ ಖಂಡ ಮೊಸರು' ಎಂದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ 'ಪುಡಿ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ'ಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಈ ರೀತಿ ಪ್ರಮುಖ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಸರನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳಿದ್ದರೂ ಮೊಸರನ್ನು ಬಳಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವ ಹಿರಿಮೆ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ 'ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ' (೨-೪)ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ 'ನೆಲ್ಲುಂ ಮೊಸರುಂ ಕುಡಿದಂತಲ್ಲದೆ ತಲ್ಲಣಿಸದಿಡು ಮೃದು ಪದಮಂ', ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಹೇಳಬೇಕಾದ ಅರ್ಥವನ್ನು ಹೇಳಲು ಸರಿಯಾದ ಶಬ್ದವನ್ನು ಬಳಸದಿದ್ದರೆ ಅದು ಭತ್ತವನ್ನು ತಿಂದು ಮೊಸರನ್ನು ಕುಡಿದಂತೆ ಎಂಬುದು ಇಲ್ಲಿಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ನೆಲ್ಲು ಅಥವಾ ಭತ್ತವನ್ನು ತಿಂದು ಮೊಸರು ಕುಡಿದರೆ ಗಂಟಲು ಕೆರೆತದಲ್ಲಿ ಮೊಸರಿನ ಆಸ್ವಾದ ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಇಂಥ ಅನುಭವವೇದ್ಯ ಮಾರ್ಗಕಾರನ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಮೃದುಮಧುರ ಪಾನಕವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. 'ಕೆನೆಯಿಲ್ಲದ ಮೊಸರ ಕಡೆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹನಿ ತುಪ್ಪವಿಲ್ಲ' ಎಂದು ದಾಸಿಮಯ್ಯ ಹೇಳಿದರೆ, 'ಒಡೆದ ಕ್ಷೀರಕ್ಕೆ ಹೆಪ್ಪನಿಕ್ಕಿದಡೆ ದಧಿಯಾಗಬಲ್ಲದೇ?' ಎಂದು ಶಿವಲೆಂಕಮಂಚಣ್ಣ ಪ್ರಶ್ನಿಸಿರುವುದು ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದಂತಿದೆ.

ಚೌಂಡರಸ 'ನಳಚಂಪು'ವಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ 'ಕಟ್ಟುಮೊಸರ್, ಕೆನೆಮೊಸರ್, ಸುಳಿವಮೊಸರ್, ಘಟ್ಟಿಮೊಸರ್, ಕರಂತೊಳೆಮೊಸರಿಂ, ಪಿಟ್ಟಿಮೊಸರ್, ಪುಳಿಮೊಸರಂ' ಮುಂತಾದವನ್ನು ನೋಡಿದರೆ, ಹಾಲಿನ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸಿದಂತೆ ಕವಿಗಳು ಮೊಸರಿನಲ್ಲೂ ಇಂಥ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. 'ನೀರು ಸೋಕದ ತನಿಯ ಮೊಸರನು ವಾರಿಜಾಕ್ಷಿಯರ್ಯೆದೆ ಬಡಿಸಿ' ಎಂದು 'ವರದವಿಠಲ ರಾಮಾಯಣ'ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದರೆ 'ಕ್ಷೀರಸಾಗರ ಘೃತದ ಪಾರಾವಾರ ದಧಿಜಲಧಿಗಳು ತಮ್ಮ ಯ ಮೇರೆಯನು ನೆರೆದಾಂಟಿ ಬಂದೀಹಸ್ತಿನಾವತಿಯ ಊರೊಳಗೆ ನೆಲಸಿದವೊ..... ಸುರಿವುತ್ತಿರ್ದರು' ಎಂದು ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿನ ಉಲ್ಲೇಖ ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಹಾಲು ಮೊಸರುಗಳ ಸಮೃದ್ಧಿ ಕಾಲವನ್ನು ನೆನಪಿಸುತ್ತವೆ. 'ಮಧುರಾಮ್ಲಮುಪ್ಪ ದಧಿಯಂ

ವಿಧುವದನೆಯರೊಸೆದು ಬಡ್ಡಿಸಿದರ್' ಎಂಬ 'ಶಾಂತೀಶ್ವರಪುರಾಣ'ದ ಮಾತು ಮೊಸರಿನ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವ ಇಂಥ ನೂರಾರು ವಿವರಗಳು ಮೊಸರಿನ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನರು ಅರಿತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ. ವಿಟಮಿನ್, ಪ್ರೋಟಿನ್ ಮತ್ತು ಖನಿಜಾಂಶಗಳ ಹೀರುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುವ ಮೊಸರು ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ 'ಪರಿಪೂರ್ಣ ಆಹಾರ' ಎಂಬ ಮಾನ್ಯತೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ.

೪. ಮಜ್ಜಿಗೆ

ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದ ಮೇಲೆ ಉಳಿಯುವ ದ್ರವವನ್ನು 'ಮಜ್ಜಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಳೆ, ಮಥಿತ, ತಕ್ರ, ಸಿಂಧು, ಕಳಿ, ಅಂಬಿಲ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಅಳೆಯೆಂದು ತಕ್ರಂ' ಎಂದು ಕರ್ಣಾಟಕ ಶಬ್ದಸಾರ, 'ಅಳೆತಕ್ರಮಹುದು' ಎಂದು ಕವಿಕಂಠಹಾರ, 'ಕಳಿಯೆಂದಂಬಿಲದ ಪೆಸರು' ಎಂದು ಚತುರಾಸ್ಯನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿವೆ. 'ಕಳಲೆಂದು ಮಜ್ಜಿಗೆಯುಂ ಅಂದುಗೆಯುಮಕ್ಕುಂ' ಎಂಬುದು ಕೇಶಿರಾಜನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು, 'ಮಜ್ಜಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದುಂಟು. ಆದರೆ ಆಯುರ್ವೇದವು ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದ ತಕ್ಷಣ ಅದು ಮಜ್ಜಿಗೆಯಾಗದು ಎಂದು ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯತೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸುತ್ತದೆ. 'ನೀರು ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿರಬೇಕಾದ ಗುಣಗಳಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಮೊಸರಿಗೆ ನಾಲ್ಕುಪಟ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆತೆಗೆದು ಉಳಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಇಂಥದ್ದು ಮಾತ್ರ ಪರಿಪೂರ್ಣ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಇದು ಪಾನಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಾದುದು' ಎಂದು ಚರಕ ಮತ್ತು ವಾಗ್ಭಟರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮಂಗರಸನು 'ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯ'ದಲ್ಲಿ ಹಲವು ನಮೂನೆಯ ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳನ್ನು ಪದ್ಯವೊಂದರಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

> "ಕೆನೆಯ ತೆಗೆಯದೆ ಕಡೆದ ಕಳಲು ಗೋಳಕಮಾಯ್ತು
> ಕೆನೆದೆಗೆದು ನೀರಿಡದೆ ಪೊಸೆದುದೇ ಮಥಿತವೆಂ
> ದೆನಿಸಿತ್ತು ಮೊಸರ ನಾಲ್ಕರೊಳೊಂದು ಭಾಗೆ ನೀರೆರೆದು ಕೊಂಡದನು ಕಡೆದು
> ಅನುಮಾಡೆ ಸಿಂಧುವೆಸರಾಯ್ತು ಸರಿಭಾಗೆ ಮೊಸ
> ರಿನೊಳು ಸರಿನೀರೆರೆದು ಕಡೆಯಲದು ತಕ್ರವೆಂ
> ದೆನಿಸಿತ್ತು....."[೧೮೦]

ಈ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿಯ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ಆಶಯವನ್ನು ಹೀಗೆ ರೇಖಿಸಬಹುದು.

ಮಜ್ಜಿಗೆ

ಅ.ಗೋಳಕ ಆ.ಮಥಿತ ಇ.ಸಿಂಧು ಈ.ತಕ್ರ

ಕವಿ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದ, ತೆಗೆಯದ ಹಾಗೂ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿಯೂ ಹಾಕದೆಯೂ ತಯಾರಿಸುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಮಜ್ಜಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು "ಸಜಲಂ ನಿರ್ಜಲಂ ಚೇತಿ ತಕ್ರಂತಾವದ್ವಿಧಾ ಮತಮ್"[೮೮] ಎಂದು ನೀರು ಸೇರಿಸಿದ ಹಾಗೂ ನೀರು ಸೇರಿಸದ ಎರಡು ನಮೂನೆಯ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಎಂದೂ, ಮತ್ತೆ ಸಜಲಂನಲ್ಲಿ ಕಾಲಾಂಶ ನೀರು ಸೇರಿಸಿದ್ದು ಹಾಗೂ ಅರ್ಧಾಂಶ ನೀರು ಸೇರಿಸಿದ್ದು ಎಂದೂ ವಿಭಾಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ 'ಮಥಿತ' ಮತ್ತು 'ಉದಶ್ವಿತ್' ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಾದಲಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಮೊಸರನ್ನು ನೀರು ಸೇರಿಸದೆ ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಬಂದ ದ್ರವವನ್ನು ಬಿಳಿವಸ್ತ್ರದಿಂದ ಶೋಧಿಸಿ ಪರಿಶುದ್ಧವಾದ ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಗೆ ಹಾಕಿ ಇರಿಸಬೇಕು. ಇದು 'ಮಥಿತ' ಎಂಬ ಮಜ್ಜಿಗೆ. ಇನ್ನೊಂದಾಗಿ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರಿಗೆ ಸಮಪ್ರಮಾಣ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯಬೇಕು. ನಂತರ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಸಬೇಕು. ಇದು 'ಉದಶ್ವಿತ್' ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಾದ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಸೈಂಧವ, ಕೇತಕೀಚೂರು, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ, ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು. ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಇದನ್ನು 'ಮಾವಿನ ಮಜ್ಜಿಗೆ' ಎಂದೂ ಕರೆಯಬಹುದು. ಇದೇ ರೀತಿ ಬೇಲ ಮುಂತಾದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ರಘುನಾಥ ವಿರಚಿತ ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲದಲ್ಲಿ 'ಘೋಲಂ ಮಥಿತ ಮುದಶ್ವಿತ್ ತಕ್ರಂ' ಎಂದು ಚತುರ್ವಿಧ ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಮಂಗರಸ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿದ ಗೋಳಕ, ಮಥಿತ ಸಿಂಧು ಹಾಗೂ ತಕ್ರ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತವೆ. 'ಸಸರಂ ನಿರ್ಜಲಂ ಘೋಲಂ ಮಥಿತಂ ಸರವರ್ಜಿತಂ | ಪಾದೋದಕಮುದಶ್ವಿತ್ತ್ಯಾತ್ ತಕ್ರವರ್ಧಜಲಂ ಭವೇತ್ ' ಎಂದು ಆಯಾ ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ರಘುನಾಥ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

ಹೀಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವ ಮಜ್ಜಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮೊಸರಲ್ಲಿನ ಕೊಬ್ಬಿನ ಅಂಶ, ಹುಳಿ ಅಂಶವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಲು, ನೀರು ಮುಂತಾದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವ ಪಾನೀಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಇತರ ವಿಶೇಷ ಪಾನಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವೊಂದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

"ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಡು ಬಿಳಿಯುಪ್ಪು
ಪುಡಿಯಿಕ್ಕಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಬಗೆ ಮಾಡಿ ಮಾವಿನೆಳೆ

ಮಿಡಿ ಮಾದಲದ ಕಾಯ ತೊಕ್ಕು ಕರಿಬೇವು ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಸಿಯಲ್ಲಗಳನು
ಕಡಿದಿಕ್ಕಿ ಹುಳಿಯ ಹಿಂಡುವುದು....."[೧೮೭] ಎಂದು,

"ತೆಳುಪಾದ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆಯಿನಿಸು ಸಾಸುವೆಯಿಕ್ಕಿ
ಯೆಳೆಯಲ್ಲವುಳ್ಳಿ ಸಹಿತವೊಗ್ಗರಣೆಯ ಮಾಡಿ
ಯಿಳುಹಿಯಾರಿಸಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವನಿಡಲೊಂದು ತೆರಕಂಪುವಡೆದ ಮೊಸರ
ತಿಳಿಯ ಕಡೆದದಕೆ ಪರಿಮಳಿಸಲದುವೊಂದು ತೆರ
ಬಿಳಿಯ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನೊಡೆದುದಕದೊಳು ಬಿಳಿಯುಪ್ಪು
ಹುಳಿ ಶುಂಠಿ ನೀರುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ತಮಕಿನ ಮಿಡಿಯನಿಕ್ಕಲೊಂದು ತೆರನು"[೧೮೮]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸನು ಮೊದಲ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ 'ತೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿದ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಉಳ್ಳಿ, ಮಾದಲದೆಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡುವುದೊಂದು ವಿಧ. ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸುವುದು ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧ' ಎಂದೂ, 'ನೀರ್ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಸಾಸುವೆ ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ ಕೇತಕಿ ಹೂವ ಹಾಕುವುದು ಒಂದು ವಿಧಾನ. ಬಿಳಿಯ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಒಡೆದು ಬಂದ ನೀರಿನ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆಹುಳಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು, ಮಾವಿನಹೀಚು ಹಾಕುವುದು ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಬಹುತೇಕ ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವ ಸಾದಾ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಹದಗೊಳಿಸಿದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನರ ಈ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮಂ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವ ಮಜ್ಜಿಗೆ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾದ ಹಾಗೂ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

"ಪದನರಿದಾರ್ದ್ರಕಂ ಮೆಳಸು ಜೀರಗೆ ಶರ್ಕರೆ ಶುಂಠಿ ಮಾತುಳಂ |
ಗದ ಪುಳಿಯೆಂಬಿವಂ ಮೊಸರೊಳಿಕ್ಕೆ ಸಿತಾಂಬರದಿಂದೆ ಗಾಳಿಸಿ ||
ಟ್ಟದರೊಳಗಿಂಗು ಕೇಸರ ಲವಂಗವಳಂಗಳನಿಕ್ಕಿದಿಂ ಬಳಿ
ಕ್ಕದರೊಳೆ ಸದ್ಗುಡಂ ನೆರೆಯೆ ಧೂಪಿಸೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಕ್ಕುಮುತ್ತಮಂ"[೧೮೯]

ಎಂದು ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಶುಂಠಿ, ಮಾದಲಹಣ್ಣಿನರಸ ಇವನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಹದವಿಡಿದು ಹಾಕಿ ವಸ್ತ್ರದಿಂದ ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು, ಆ ರಸಕ್ಕೆ ಇಂಗು, ನಾಗಕೇಸರ, ಲವಂಗ, ಪತ್ರೆ ಇವುಗಳ ಚೂರ್ಣ ಬೆರೆಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಧೂಪ ಕೊಟ್ಟರೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಂತೆ ಸ್ವಾದವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಇಂದು ಮಜ್ಜಿಗೆಹುಳಿ, ಮಜ್ಜಿಗೆಸಾರು, ಖಾರಮಜ್ಜಿಗೆ, ಹಸಿಯಂಬರ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಪಾನೀಯ ಪಾನಕವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಪಳಿದ್ಯ' 'ಚಿಮ್ಮಿ' ಎಂಬ ಪರಿಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆದು, ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ

"ಹದಹುಳಿಯ ಮಜ್ಜಿಗೆಯೊಳರೆದು ಸಂಭಾರಮಂ
ಕದಡಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯಾಗಲಕ್ಕಿಯಾಗಲಿಯಿಕ್ಕಿ
ಯದ ವಗ್ಗರಿಸಿದ ಮಡಕೆಯೊಳೆರೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ವೊಡೆಯದಂದದೊಳು ಕಾಸಿ
ಅದನು ನಾಲ್ಕೈದು ಬಗೆ ಮಾಡಿ ಮಾದಲ ಮಾವು
ತದಿಕಿನೆಳೆಗಾಯಿಕ್ಕಿ ವೊಗ್ಗರಿಸಿಯರ್ಧಮಂ
ಬಿದಿರ ನಳಿಗೆಯೊಳಿಕ್ಕಿಯರ್ಧಮಂ ನೇತ್ರದೊಳು ಕಟ್ಟಿ ಶೈತ್ಯಂ ಮಾಳ್ಪುದು"[೧೮೫]

ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಳ್ಳಿ, ಕರೀಬೇವು, ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಡೆಯದಂತೆ ಕಾಸಬೇಕು. ನಂತರ ನಾಲ್ಕೈದು ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಒಂದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಅಲ್ಲ, ಉಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು. ಹೀಗೆ ಒಂದೆರಡನ್ನು ನೇತ್ರದಲ್ಲಿ, ಮತ್ತೊಂದೆರಡನ್ನು ಬಿದಿರ ನಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು ಎಂದಿದೆ. ಮತ್ತೇ 'ಒಂದು ಮೊಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಒಂದು ಮೊಗೆ ತಿಳಿಯಂಬಿಲವನ್ನು ಇಕ್ಕಿ, ಸುವಾಸನೆಯ ಸಂಭಾರಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಶೋಧಿಸಿ ಬಂದ ದ್ರವವನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ತುಪ್ಪದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಸುವಾಸನೆಯ ದ್ರವ್ಯಗಳಿಂದ ಭಾವಿಸುವುದು 'ಚಿಮ್ಮಿ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿದೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೪೮) ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ 'ವಚನಗ್ರಂಥ' (ಪುಟ ೩೫) ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಪಾರ್ವತೀಮತದ ಅಳೆಯ ಪಳಿದ್ಯ' ಎಂದು ಮಂಗರಸ ನಿರೂಪಿಸಿದ ಪಳಿದ್ಯಗಳೇ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಅಂಬಿಲ ಪಳಿದ್ಯಂ' ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

"ಎಲೆ ಜೀರಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಮೆಳ
ಸುಲವಂಗ ಧಾನ್ಯಕಂಗಳೆಂಬಿವನರೆದಂ
ಬಿಲದೊಳೊಡಗೂಡೆ ನಿರುತಂ
ಕಳೆದೊಗ್ಗರಿಸಿದೊಡೆ ತಳೆಕರಂ ಸವಿಯಕ್ಕುಂ"[೧೮೬]

ಅಂದರೆ ಏಲಕ್ಕಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಇವನ್ನು ಉದಕದಲ್ಲರೆದು ಅಂಬಿಲದಲ್ಲಿ ಕಾಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕವುದರಿಂದ 'ಅಂಬಿಲ ಪಳಿದ್ಯ' (ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಳಿ) ಸವಿಯಾಗಿರುವುದಂತೆ.

ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು 'ಸಾರನಳೆಪಳಿದ್ಯಂ ಸುರಿವುತುಂಡರತ್ಯಾನಂದದಿಂ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೧೬-೧೬) ಎಂದು 'ಪಳಿದ್ಯ'ವನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾನೆ ಹೊರತು ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಭೋಜನದ ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಉಲ್ಲೇಖ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸುಕುಮಾರಚರಿತೆ (೧೧-೧೨)ಯಲ್ಲಿ 'ಕಳಲಿಂತಿದು ರುಚಿವೆತ್ತಿರ್ದ ಪಾನಮಿದು ಮಜ್ಜಿಗೆ' ಎಂದೂ, ಸನತ್ಕುಮಾರಚರಿತೆ (೧೪-೧೬)ಯಲ್ಲಿ 'ಪವಣರಸಾಯನದ ರಮ್ಯವ ಪಳಿದ್ಯದ ಪದನ ನೋಡಿದರೆ' ಎಂದೂ, ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣ (೧೧-೧೩)ದಲ್ಲಿ 'ತರತರದ ದಧಿ ದುಗ್ಧ ತಕ್ರದಿಂ ಪುದಿದ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಗಳನುಂಡುಂಡು ಪೋಪ' ಎಂದೂ,

ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ (೮-೯೧)ದಲ್ಲಿ 'ಗಟ್ಟಿಮಜ್ಜಿಗೆಗಳ ಲಲನೆಯರುಣಬಡಿಸಿದರು' ಎಂದೂ ಈ ಬಗೆಯ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ, 'ಹುಳಿಮಜ್ಗೆ ಎಂದರೆ ಹೊಳೆ ದಾಟ್ದೆ' ಗಾದೆಮಾತು, 'ಮಜ್ಜಿಗೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಲೇಸು, ಮಜ್ಜನಕ್ಕೆ ಮಡಿಲೇಸು', 'ಅಜ್ಜಿ ಇಲ್ಲದ ಮನೆಯು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಇಲ್ಲದ ಊಟ ಕೊಜ್ಜಿಗೆಯರಿಲ್ಲದ ಅರಮನೆಯು ಲಜ್ಜೆಗೆಟ್ಟಂತೆ ಸರ್ವಜ್ಞ' ಎಂಬ ಸರ್ವಜ್ಞನ ನುಡಿಗಳು ಊಟದಲ್ಲಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಪಾತ್ರವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದಂತಿದೆ. ದೇಹದಲ್ಲಿನ ತ್ಯಾಜ್ಯವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹೊರಹಾಕಲು, ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಕರಿಸಲು ಹಾಗೂ ಮೂತ್ರೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡುವ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದ ಬಹುವಾಗಿ ಕೊಂಡಾಡಿದೆ.

೫. ಬೆಣ್ಣೆ-ತುಪ್ಪ

ಮಧುರ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾದ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ 'ಸ್ನಿಗ್ಧದ್ರವ್ಯಗಳು' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. 'ಹಾಲು ಮೊಸರುಗಳಿಂದ ತೆಗೆದ ಜಿಡ್ಡಾಗಿರುವ ಬಿಳಿಯ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ 'ನವನೀತ' ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಲಿನಿಂದ ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಚೀನವಾದುದು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕಾವ್ಯಗಳು ದಾಖಲೆ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ.

ಮಂಗರಸನು ಬೆಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು 'ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯ'ದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶ. ಹಸಿಹಾಲಿನಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

> "ಹೊಸತಾದ ಹೊನ್ನಗನ್ನೆಯ ಬೇರ ಸದೆಗುಟ್ಟಿ
> ಹಸಿಯ ಹಾಲೊಳಗಿಕ್ಕಿ ಕಡುಗೋಲಿನಿಂದ ಮ
> ರ್ದಿಸಲು ಕಡುಹಸನಾಗಿ ಬೆಣ್ಣೆಬಹುದದ ತೆಗೆದು ಭುಂಜಿಸಲು ಹಿತಮಪ್ಪುದು"[೧೮೭]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಹಸಿಯ ಹಾಲಿಗೆ ಹೊನ್ನಗನ್ನೆಯ ಬೇರನ್ನು ಪುಡಿಯಾಗುವಂತೆ ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಕಡೆಯಲು ಬೆಣ್ಣೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂದಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಾಲಿಗೆ ಹೆಪ್ಪುಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು, ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಹಸಿ ಹಾಲಿನಿಂದಲೇ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಲ್ಲೇ ಕವಿಗಳು ಇದನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿರುವುದು ಸೋಜಿಗದ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಕ್ಷೀರೋತ್ಪನ್ನವಾದ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಗುಣವನ್ನು "ವಿಶೇಷ ಜಿಡ್ಡುಳ್ಳದ್ದು, ಅತಿ ಮಧುರವೂ, ಶೀತಲವೂ, ಕೋಮಲತೆವುಂಟುಮಾಡುವ ಕಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಹಿತಕರವೂ ರಕ್ತಪಿತ್ತರೋಗನಾಶಕವೂ"[೧೮೮] ಎಂದು ಹೊಗಳಲಾಗಿದೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಣ್ಣೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ತಯಾರಿಕೆ ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

"ಎರಡೊಂದಪ್ಪನ ಮಿಂಬಾ
ಗಿರೆ ಪಾಲಂ ಕಾಸಿ ಬಳಿಕೆ ಮತ್ತದರೊಳಗು
ತ್ತರಣಿಯ ಪುಡಿವೆರಸಿಕ್ಕುಗೆ
ಪಿರಿದಕ್ಕುಂ ಬೆಣ್ಣೆ ಬೆಣ್ಣೆಗರುಗನ ಬೇರಿಂ"[೧೮೯]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಹದವರಿತು ಕಾಸಿ ಕೆನೆಗಟ್ಟಿದ ಹಾಲನ್ನು ಹೆಪ್ಪುಹಾಕಿ ಕಡೆದರೆ ಅದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಣ್ಣೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಅನುಮಾನವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಉತ್ತರಣೆಯ ಚೂರ್ಣ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆಗರುಗನ ಬೇರು ಹಾಕಲು ಹೇಳಿರುವ ಉದ್ದೇಶ ಮೊಸರನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸುವುದಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಘನವಾದ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ಭೀಮಸೇನಕೃತ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಬೆಣ್ಣೆ ಮಾಡಲು ತಾಳೀಮರದ ಬೇರು ಮತ್ತು ಕುಟವೆಂಬುದರ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಬಳಸಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ತಾಳಸ್ಯಾ ಪಿಕುಟಸ್ಯಾಪಿ ಕಂದಚೂರ್ಣೇನಸಂಯುತಂ |
ನವನೀತಂ ಘನೀಭೂತಂ ಶೂಲಪಾಕೋಚಿತಂ ಭವೇತ್ ||"[೧೯೦]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ತಾಳೀಮರದ ಬೇರು ಹಾಗೂ ಕುಟವೆಂಬುದರ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೆರಸುವುದರಿಂದ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಡ್ಡಿಯಲ್ಲಿ ಪೋಣಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲಿಕ್ಕೆ ತಕ್ಕುದಾಗಿರುತ್ತದೆಯಂತೆ. ಆಧುನಿಕ ಯಂತ್ರಗಳ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರದ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಂಥ ದ್ರವಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಲು ಪ್ರಾಚೀನರು ಈ ಬಗೆ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರಬೇಕು.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ "ಹಸುವಿನ ಹಾಲನ್ನು ಕೆನೆಗಟ್ಟುವವರೆಗೆ ಪಾಕಗೊಳಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮೊಸರಿಂದ ಕಡೆದ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹತ್ತುಸಾರಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಿಂದ ತೊಳೆದು ತೆಳ್ಳಗಿನ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿ ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಪರಿಶುದ್ಧವಾದ ಅಡಿಕೆಯ ಹೊಂಬಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಸುಗಂಧಿತ ಹೂಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸುವಾಸಿತಗೊಳಿಸಿ ಆ ಹಾಲಿನ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಈ ಬಗೆಯ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸುತ್ತಿ ನೀರಿನ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿರಿಸಬೇಕು. ಇದು ವ್ಯಾಧಿಹರವೂ ಕಾಂತಿಪುಷ್ಟಿಕಾರವೂ"[೧೯೧] ಎಂದು ಅದರ ಫಲಾಫಲಗಳನ್ನು ಸವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳು ಬೆಣ್ಣೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ, ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವ ಹಾಗೂ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ. ಲಕ್ಷ್ಮೀಶನು ಜೈಮಿನಿಭಾರತದಲ್ಲಿ

"ಕೆನೆವಾಲ ಕಡೆದು ನವನೀತಮಂ ತೆಗೆದು ಬಾ
ಯ್ಗಿನಿದಾಗಿ ಸವಿಯದದರೊಳಗೆ ಪುಳಿವಿಳಿದು ರಸ
ವನೆ ಕೆಡಿಸಿದೊಡೆ ಕರೆದ ಸುರಭಿಗಪ್ಪುದೆ"[೧೯೨]

ಎಂದು ಕೆನೆಹಾಲಿನಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವುದನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದರೆ, ವಚನಕಾರ ಅವಸರದ ರೇಕಣ್ಣನು

"ನವನೀತವ ಅರೆದು ಸಣ್ಣಿಸಬೇಕೆಂದಡೆ
ಅದು ಉಭಯ ಪಾಷಾಣದ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ
ಜ್ವಾಲೆಯ ಡಾವರಕ್ಕೆ ಕರುಗುವುದಲ್ಲದೆ ಅ(ರೆ)ಪುದಿಂದುಂಟೆ?"[೧೯]

ಅಲ್ಲಮನು 'ಕಂದಲು ಬೆಣ್ಣೆಯ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಕ್ಕಲು ಇನ್ನೇನಿನ್ನೇನು ಅಲ್ಲಿ ಕಂದಲು ಕರಗಿತು ಬೆಣ್ಣೆ ತಾನುಳಿಯಿತು' ಎಂದೂ, ದುರ್ಗಸಿಂಹನು 'ಬೆಣ್ಣೆಯಂ ತಿಂದ ಬೆಕ್ಕಿನಂತೆ ಅರಿಯಲೀಯದೆ' ಎಂದೂ, ಪದ್ಮಣಾಂಕನು 'ಕಾಯ್ದು ಬೆಣ್ಣೆ ಶುದ್ಧ ಘೃತವಾಗಿ ಮೇಣದು ಬೆಣ್ಣೆಯಪ್ಪುದೆ?' ಎಂದೂ, 'ಬಲ್ಲವರೊಡನೆ ಸಂಗವ ಮಾಡಿದಡೆ ಮೊಸರ ಹೊಸೆದು ಬೆಣ್ಣೆಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಬಂತೆ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿಯ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಗುಣಧರ್ಮವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಆಕಿ ಮಾತ ಬೆಣ್ಣ್ಯಾಗೆ ಮುಳ್ಳು ಮುರಿದ್ಹಂಗ', 'ಒಂದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತೊಂದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಸುಣ್ಣ', 'ಇವನ ಮಾತು ಬೆಣ್ಣೆಯೊಳಗಿನ ಕೂದಲು ತೆಗೆದಹಾಗೆ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಜನಪದರ ಮಾತುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಗಿರುವ ಕೋಮಲ ಗುಣವನ್ನು ಒತ್ತಿಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. 'ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿರೋ ಬೆಣ್ಣೆ ಕೆಡಲ್ಲ' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತು ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಕುರಿತು ಪರಿಚಯಿಸಿದಂತಿದೆ. ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಸಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಯಜ್ಞಯಾಗಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಧಾನ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಮಧುರ, ಸೌಮ್ಯ, ಶೈತ್ಯಗಳೆಂಬ ಮಹೋನ್ನತ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ, ಬುದ್ಧಿ, ಕಾಂತಿ, ವೀರ್ಯ, ಬಲ, ಆಯುಷ್ಯಗಳನ್ನು ವೃದ್ಧಿಗೊಳಿಸುವ ಸಹಸ್ರವೀರ್ಯ ಎಂದೇ ನಾಮಧೇಯ ಹೊಂದಿರುವ ಇದನ್ನು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಸಕಲವಿಧ 'ಸ್ನೇಹವಸ್ತು' (ಜಿಡ್ಡುಗಳ)ಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದುದೆಂದು ಹೊಗಳಿದೆ. ವೇದ, ಸಂಹಿತೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಯೋಗರತ್ನಾಕರದಂಥ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಪರಿಪರಿಯಾಗಿ ಹೊಗಳಿ ಇದರ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಲಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಇದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ.

ಮಂಗರಸನು 'ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯ'ದಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ, ಶುದ್ಧೀಕರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನಲ್ಲದೆ, ಕೇವಲ ಒಂದೂವರೆ ದಿನ ಮಾತ್ರ ಬಳಸುವ ತುಪ್ಪ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಹೊಸಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಶೋಧಿಸಿ ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ಮಂದಾಗ್ನಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಸಲು ಇಟ್ಟು ಉಕ್ಕು ಬರದಂತೆ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತ ನೊರೆ ಬಂದು ಅದರ ಧ್ವನಿ ಅಡುಗವವರೆಗೂ ಕಾಯಿಸಿ ಇಳಿಸಬೇಕು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೭) ಎಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವ ತುಪ್ಪ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನೂ ಕಾಸಿದ ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಕೊಸಗಿನ ಹೂವು ಅಥವಾ ಅಚ್ಚ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲನ್ನು ಹೆಪ್ಪುಮಾಡಿ ಆ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು, ಬಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸಿದರೆ ಅದು 'ಘೃತಸಮೃದ್ಧಿಯಂ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೪) ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ನಳಪಾಕದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ ನೊರೆ ಅಡಗುವವರೆಗೂ ಕಾಯಿಸಿದ ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪುಬಣ್ಣವನ್ನು ಗೋಧುವೆಹಿಟ್ಟನ್ನು, ಸುವಾಸನಾ ದ್ರವ್ಯವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲ ಮಿಶ್ರಣವಾದ ನಂತರ ಒಲೆಯಿಂದಿಳಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಕಪ್ಪು ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯನ್ನು ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರವನ್ನೂ ಹಾಕಿ

ಸುವಾಸಿತಗೊಳಿಸಬೇಕೆಂದಿದೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸುವಾಗ ಗೋಧಿಕಾಳುಗಳನ್ನು, ವೀಳ್ಯೆದೆಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ನಳಪಾಕದರ್ಪಣದಲ್ಲಿನ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಂಥದನ್ನು ಕೆಳದಿಬಸವರಸರು 'ಹೊಸತುಪ್ಪ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ತುಪ್ಪ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವವೇ ಆಗಿವೆ. ಆದರೆ ಒಂದು ವರ್ಷವಾದ ನಂತರ ವಾಸನೆ ಬರುವ, ಕೆಟ್ಟುಹೋದ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಒಂದು ವರುಷದೊಳಗಿನ ನಾರುವ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸುವಾಸನೆಭರಿತ ತುಪ್ಪವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಲು ಹತ್ತಿಯಬೀಜದ ರಸ ಬೆರೆಸಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಹೆಪ್ಪಿಗಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಅದನ್ನು ಸುರಿದು ಹೆಪ್ಪುಹಾಕಿ ಬಂದ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದು ಕಾಸಲಿಟ್ಟು, ಅದಕ್ಕೆ "ಸುಣ್ಣ ನೀರೆಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯಂ ಕೂಡಿ ಬೆರಸಿ ನೀರಿಂಗುವಂದದಿ ಕಾಸಿಕೊಂಡಿಳುಹೆ ಹಿರಿದು ನಾರುವ ತುಪ್ಪ ಸದ್ಯೋಘೃತದ ತೆರದಿ ಹಸನಾಗಿ ಸವಿಯಪ್ಪುದು"[೧೯೪] ಎಂದಲ್ಲದೆ, 'ಕೆಟ್ಟುಹೋದ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಲು ಅದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮರಳುವಂತೆ ಕಾಯಿಸಿ ಆರಿಸಿದರೆ ತುಪ್ಪ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ತೆಗೆದು ಪ್ರಮಾಣವನ್ನನುಸರಿಸಿ ನಿಂಬೆರಸ, ಎಣ್ಣೆ, ಸುಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಕದಡಿ ಕಾಸಿ ಹಂಚಿನ ತುರಚನಬೇರು, ಸಸಿಗುಪ್ಪೆ (?), ಕೊತ್ತಂಬರಿಬೀಜ, ಒಣಶುಂಠಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಹತ್ತಿಯ ಬೀಜದ ರಸ ಹಾಕಿ ಕೆಮ್ಮಣ್ಣಿನುಂಡೆಯನ್ನು ಮುಳುಗಿಸಿದರೆ ಹಳಸಿದ್ದ ತುಪ್ಪದ ವಾಸನೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೯) ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದ ದುರ್ಗಂಧವನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಕೆಂಪುಮಣ್ಣು ಅಥವಾ ಹುಳಿಮೊಸರು, ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನರಸ ಸೇರಿಸಿ ಪಾಕಗೊಳಿಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೂ ಕಾಸಬೇಕೆಂದಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಕೆಟ್ಟುಹೋದ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸುವಾಸನೆಭರಿತ ತುಪ್ಪವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಕುದಿಸಿ ಕೊಳೆದುಪ್ಪಮಂ ಕುದಿ |
ದು ದುಗ್ಧದೊಳ್ ಬೆಣ್ಣೆಗೊಂಡು ಕಾಸಿದೊಡಂ ಮೇಣ್ ||
ಸದಗುಪ್ಪೆ ಬೆರೆದದಂ ಕಾ |
ಸಿದೊಡಂ ಕತ್ತುರಿಯ ಗಂಧಮಂ ಗೆಲಲಕ್ಕುಂ ||[೧೯೫]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ, ನಾರುವ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಕುದಿವ ಹಾಲೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಹೆಪ್ಪಾದ ಮೊಸರಿನಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದು ಕಾಸಿದರೆ ಅದು ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು ಅಥವಾ ಕೆಟ್ಟಿರುವ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಸಬ್ಬಸಿಗೆಯ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಸಿದರೆ ಆ ತುಪ್ಪದ ಪರಿಮಳ 'ಕತ್ತುರಿಯ ಗಂಧ'ವನ್ನು ಮೀರಿಸುತ್ತದೆಯಂತೆ. ಅದೇ ರೀತಿ 'ಹೊಸತುಪ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಮೊಸರು ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೂರ್ಣ ಬೆರಸಿ ಕಾಸಿದರೆ ಅದೆಲ್ಲ ಪರಕಲಿಸಿ ಉತ್ತಮ ತುಪ್ಪವಾಗುತ್ತದೆ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೧) ಎಂದೂ, 'ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯೊಳಗೆ ಬೇಳಲ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳಹಾಕಿ ಒಪ್ಪಚ್ಚಿ ಕಾಸಿ ಅದರ ಸಮನಾಗಿ ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ ಬೆರಸಿದರೆ 'ಲೇಸಪ್ಪ ತುಪ್ಪಮಪ್ಪುದು ಪುಸಿಯೇ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೨) ಎಂದು ಕವಿ ಉದ್ಗರಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಮಂಗರಸನು ಒಂದೂವರೆ ದಿನ ಮಾತ್ರ ಹಸನಾಗಿರುವ ತುಪ್ಪದ ಕ್ರಮವನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

"ಬೆಟ್ಟದಾವರೆಯ ಹೂವಂ ತಂದು ನೆಳಲೊಳೊಣ
ಗಿಟ್ಟು ಚೂರ್ಣಂಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಳಿಕ್ಕೈಮಾನ
ಬಟ್ಟವಾಲೊಳಗದಂ ವರ್ಣ ಬರ್ಪಂದದೊಳು ಕದಡಿಯದನೊಲೆಯ ಮೇಲೆ
ಅಟ್ಟು ಬಳಿಕರೆಮಾಸ ಕಾದ ತುಪ್ಪದೊಳಿಳಿಯ
ಬಿಟ್ಟು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕಾಸಿದೊಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೆರೆ
ಗಟ್ಟಿ ಮತ್ತಾ ತುಪ್ಪವೊಂದುವರೆದಿನಮಿರ್ದು ಕಡುಹಸನ ಪಡೆದಿರ್ಪುದು"[೧೯೬]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ಕೃತಕ ತುಪ್ಪದಂತಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಕವಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರದೆ ಒಂದೂವರೆದಿನ ಮಾತ್ರ ಹಸನಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದಿರಬೇಕು. ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲೂ ಕೃತಕ ತುಪ್ಪದ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಒಂದು ಕಡೆ 'ಕೆಂದಾಳಿ ಸಿಹಿಯಾಳದ ನೀರನ್ನೂ ಸಮಾಂಶ ತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಕಿರುಕುಸಾಲೆಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿದರೆ ಅದೆಲ್ಲವೂ ತುಪ್ಪವಾಗುತ್ತದೆ' (ಶ್ಲೋಕ ೬) ಎಂದೂ, ಮತ್ತೊಂದು ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ 'ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಹಾಲನ್ನೂ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಕುಳಬೀಜದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯುಳಿಯುವವರೆಗೆ ಕಾಸಿದರೆ ಅದು ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು' (ಶ್ಲೋಕ ೭) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣ (೮-೨೨)ದಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗದಿದ್ದರೂ ತುಪ್ಪದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವುದು ಕೃತಿಯ ವಿಶೇಷತೆ. 'ಪರಿಮಳಿತ ಘೃತ, ಶರ್ಕರೆಯ ಘೃತ, ಪರಮ ಸದ್ಯೋಘೃತ, ಹವಿಪ್ರಕಾಶನ ಘೃತ, ನವ್ಯಘೃತ ಸಿದ್ಧಘೃತ, ಚಂದ್ರಘೃತ, ಚಿತ್ರತರಘೃತ, ವಿಶೇಷಣ ಘೃತ, ನರನಾಗಘೃತ, ನಿರ್ಜರಾತಿತ ಘೃತ, ಬಹಳಗರುವ ಘೃತ, ವಿಸ್ಮಯದ ಘೃತ, ಕಠಿಣಘೃತ, ಸೋಮಕದ ಘೃತ' ಎಂದು ಮುಂತಾಗಿ ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ತುಪ್ಪದ ತಯಾರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಅತ್ಯಂತ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿತಗೊಂಡಿದ್ದು ವಿಚಾರಣೀಯವಾಗಿವೆ. ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಯೋಗಕ್ಕೂ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿವೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವು ಕೃತಕವಾಗಿದ್ದು, ಕೆಲವು ಪದ್ಯಗಳು ಅಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿವೆಯೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಅದೇನೇಯಿದ್ದರೂ ತುಪ್ಪದ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನರು ನಡೆಸಿದ ಹತ್ತುಹಲವು ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಪ್ರಸ್ತುತವಾಗಿವೆ.

ಅನೇಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದ ತಯಾರಿಕೆ, ಅದರ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಹೇಳುವ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಧರ್ಮಾಮೃತ (೯-೧೨೦)ದಲ್ಲಿ 'ಕ್ರಮದಿಂ ಪಾಲಂ ಕಾಸಿ ಹೆಪ್ಪನಿಟ್ಟು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆಗೊಂಡು ಪದನರಿದು ಕಾಸಿದಾಗಳ್ ತುಪ್ಪಮಕ್ಕುಂ'; ಎಂದೂ, ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ (೮-೧೪೬-೪೭)ದಲ್ಲಿ 'ಕ್ರಮಪಿಡಿದು ಪಾಲಂ ಕಾಸಿ ಹೆಪ್ಪನಿಟ್ಟು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆಗೊಂಡು ಪದವರಿದು ಕಾಸಿದಾಗಳ್ ತುಪ್ಪಮಕ್ಕುಂ' ಎಂಬ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ ಒಂದೇ ಬಗೆಯಾಗಿದೆ. 'ಹಾಲವಿಟ್ಟು ಮೊಸರು ಮಾಡು ಮೊಸರುಳಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ

ತಗಿ ಬಾಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಕಾಯ್ದು ತುಪ್ಪ ಪೂರಕುಂಬ ತುಂಬ ಮಾ ತಾಲಿ ತುಂಬ' ಎಂದು ಕಡಕೋಳ ಮಡಿವಾಳಪ್ಪನವರ ತತ್ತ್ವಪದದಲ್ಲೂ ತುಪ್ಪದ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸೂಚನೆಯಿದೆ.

ನಯಸೇನ ತನ್ನ ಕಾವ್ಯದುದ್ದಕ್ಕೂ ತುಪ್ಪದ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾನೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 'ಕಿಚ್ಚಿಲ್ಲದ ಅಡುಗೆಯುಂ ಘೃತಮಿಲ್ಲದೂಟಮುಂ ಧರ್ಮಮುಮೊಪ್ಪಲಾರ್ಕುಮೇ' (೧-೭೫ ಗದ್ಯ), 'ತುಪ್ಪದ ಮೋಹಕ್ಕೆಯ ಮೇಧ್ಯಮಂ ಕೊಂಡಂತೆ' (೭-೧೫೦); 'ಸಂದ ತಿರುಕಂಗೆ ತೊವೆ ತುಪ್ಪಂ ದೊರೆಕೊಳಲುಣ್ಮೆನಲಿವ ತೆರದಿಂ' (೯-೩೦) ಇತ್ಯಾದಿ ನೋಡಬಹುದು. ಅದೇ ರೀತಿ 'ಘೃತಮಿಲ್ಲದೂಟದ ಸುಖಂ ವ್ಯರ್ಥ' ಎಂದು ಸೋಮೇಶ್ವರ ಶತಕದಲ್ಲೂ 'ಘೃತಮಿಲ್ಲದೂಟಮೇಸೊಪ್ಪುದು', 'ಸುಡು ಸೂಪಂ ತೊಪ್ಪೆ ಘೃತಮಿಲ್ಲದೂಟವ' ಎಂದು ತೊರವೆರಾಮಾಯಣದ ಮಾತು ತುಪ್ಪದ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ. ಶಾಸನಗಳಲ್ಲೂ ಪಂಚಾಮೃತಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪದಲ್ಲಿ 'ತುಪ್ಪ'ದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಪದೇ ಪದೇ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೬. ಷರಬತ್ತು

ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕ, ಎಳೆನೀರು, ಕಬ್ಬಿನಹಾಲು ಮುಂತಾದವನ್ನು ಮಧುರ ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಸರಿಸುತ್ತೇವೆಯಾದರೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಉಲ್ಲೇಖ ವಿರಳವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಶುದ್ಧವಾದ ನೀರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಏಲಕ್ಕಿಚೂರ್ಣ, ಒಂದು ಚಿಟಿಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಪಾನೀಯವನ್ನು 'ಪಾನಕ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿ. 'ಷರಬತ್ತು' ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕವನ್ನು ನಾಗರಿಕತೆ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಬಾಯಾರಿಕೆ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ, ಅತಿಥಿ ಮಹೋದಯರ ಸತ್ಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾ ಬರುತ್ತಲಿದ್ದೇವೆ. ಇದರ ಮೂಲಭೂತ ಗುಣ ಪಿತ್ತನಿರೋಧಕಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವಂಥದ್ದು. ಅದರ ತಯಾರಿಕೆ ಕುರಿತು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

> "ಹದನಾಗಿ ರಸವಡೆದ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಹುಳಿಯ
> ನದರ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಸುಟ್ಟು, ಬೂದಿಯಾಗಲಿ ಸುಣ್ಣ
> ದುದಕವಾಗಲಿ ಕೂಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಸಿದೊಡೆ ಹುಳಿ ಹೋಗಿ ಸಪ್ಪೆಯಹುದು
> ಅದಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯಿಕ್ಕಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹುಡಿಯುಮಂ
> ಪುದುಗಿಸುವುದುತ್ತರಣೆಯಂ ಸುಟ್ಟು ಬೂದಿಯಂ
> ಮಿದಿದಿ ಕೊಳುತಂ ಲೋಯಿಸರದ ಹಳುಕಿನ ರಸವ ತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆಯಿಡುವುದು"[೯೬]

ಎಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇಂದು ತಯಾರಿಸುವ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕದ ವಿಧಾನವಿದ್ದರೂ, ನಿಂಬೆಯ ಅತಿಯಾದ ಹುಳಿ ತಡೆಯಲು ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಸುಟ್ಟು, ಬೂದಿಯನ್ನೊ ಅಥವಾ ಸುಣ್ಣದ ನೀರನ್ನೊ ಕದಡಿ ಕಾಸಿದಾಗ ಸಪ್ಪೆಯಾಗಿ ಹುಳಿ ಹೋಗುವುದು ಎಂದೂ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಪಾನಕ ತಯಾರಿಸಲು ಸೂಚಿಸಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಉತ್ತರಣೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದರ ಬೂದಿಯನ್ನು ಲೋಯಿಸರದ ಹಳುಕಿನೊಡನೆ ಮಿದುಡಿ ರಸ ತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾನಕ ತಯಾರಿಸಲು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಭೀಮಸೇನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಯ 'ವಚನಗ್ರಂಥ' ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪಾನಂಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಹಿಮಾಂಬುಪಾನ, ಪಾಟಲೀರಂಜಿತಪಾನ, ಕಪಿತ್ಥಪಾನ, ಬೆಲ್ಲದಪಾನ, ಕದಳೀಪಾನ ಎಂದು ಮುಂತಾಗಿ ಹೇಳಿ ಇವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸಕ್ಕರೆ, ಮಾವಿನರಸ, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಶುಂಠಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. 'ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿದ ಚೊಕ್ಕ ಪಾನಕವನ್ನು ಮಿಕ್ಕು ಮೀರುತಲಿದೆ ರಕ್ಕಸಾರಿಯಧ್ಯಾನ', 'ಕದಳಿ ಖರ್ಜೂರ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಅಡಕೆಯಿಮ್ಮಿಗಿಲಾಗಿ ಮುದಕೊಡುವುದು ಜಿಹ್ವೆಗೊದಗಿದ ತಕ್ಷಣ ಕಾಸಿದ ಕೆನೆಹಾಲ ದೂಷಿಸುವಂತಿದೆ' ಎಂಬ ಪುರಂದರದಾಸರ ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷ್ಣನ ಧ್ಯಾನದಿಂದಾಗುವ ಸುಖದ ಮುಂದೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿದ ಚೊಕ್ಕ ಪಾನಕದಂತಹ ಲೌಕಿಕ ವಸ್ತುವಿನ ನಿಸ್ಸಾರತೆಯನ್ನು ಹೇಳುವ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಪಾನಕ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

೭. ಎಳೆನೀರು

ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ ಎಳೆನೀರು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ವಾಗ್ಭಟಾಚಾರ್ಯರು ಹೇಳುವಂತೆ

"ನಾರಿಕೇಲೋದಕಂ ಸ್ನಿಗ್ಧಂ ಸ್ವಾದು ವೃಷ್ಯಂ ಹಿಮಂ ಲಘು
ತೃಷ್ಣಾಪಿತ್ತಾನಿಲಹರಂ ದೀಪನಂ ಬಸ್ತಿಶೋಧನಂ"[೧೯೮]

ಎಂಬಲ್ಲಿ 'ನಾರಿಕೇಲ' ಎಂದೇ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಎಳನೀರು ಸ್ನಿಗ್ಧ, ಮಧುರ, ವೀರ್ಯವರ್ಧಕ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಹೊಗಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಇದು ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯ ಪಾನೀಯವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ರಕ್ತದ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಅದರ ಕೊರತೆಯಾದಾಗ ಎಳೆನೀರನ್ನೇ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಪೂರಣ ಮಾಡುವುದು ಶ್ರೇಯಸ್ಕರ ಎಂಬುದು ವೈದ್ಯರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಲೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಪರಿಚಯದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಎಳೆನೀರನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮಂಗರಸನು ಎಳೆನೀರಿನ ಪಾನಕಕ್ಕೆ 'ಅಕಾಲ ನೇರಿಲಹಣ್ಣಿನ ರಸ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿ ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಎಳೆನೀರೊಳಿನಿಸು ಸಕ್ಕರೆಯಿಕ್ಕಿ ನೇರಿಲೆಳೆ
ದಳಿರುಮಂ ಕುಡಿಯುಮಂ ಚಿತ್ತಳಿಸಿ ಹಾಕಿ ಪರಿ
ಮಳ ಬರಲು ಕರಿಯ ಹತ್ತಿಯ ಹೂವನರೆದಿಕ್ಕಿ ನೆಲದೊಳಗೆ ಸೊನೆಯನುದ್ದಿ
ಕಳೆದು ಬಿಸಿನೀರೊಳಗೆ ತೊಳೆದ ನಿಂಬೆಯ ಹಣ್ಣ
ಹುಳಿಯನೊಂದೆರಡು ಹನಿಯಂ ವರ್ಣ ಬರ್ಪತೆ
ಒಳಿದು ಸೋಧಿಸಿಯದನಕಾಲನೇರಿಲ ಹಣ್ಣರಸಮೆಂದು ಹೆಸರಿಡುವುದು"[೧೯೯]

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಳೆನೀರನ್ನು ಅದು ಇದ್ದ ಹಾಗೆಯೇ ಕುಡಿಯುವುದು ಅಥವಾ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿಕೊಂಡು

ಕುಡಿಯುವುದು ರೂಢಿ. ಆದರೆ ಕವಿ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಸಕ್ಕರೆ, ನೇರಳೆಯ ಎಳೆ ಚಿಗುರು ಮತ್ತು ಕುಡಿ ಹಾಕಿ ಸುವಾಸನೆ ಬರಲು ಕರಿಹತ್ತಿ(?)ಯ ಹೂವನ್ನು ಅರೆದು ಕೂಡಿಸಿ ನೀಲಿಹಣ್ಣಿನ ಸೊನೆಯನ್ನು ನೆಲಕ್ಕೆ ಉಜ್ಜಿ ತೆಗೆದು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಬಳಿಕ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಪಾನೀಯಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಶೋಧಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು 'ಅಕಾಲ ನೇರಿಲಹಣ್ಣಿನ ರಸ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಎಳನೀರಿನ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 'ಹಾಲುಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪ ಮೇಲಾದ ದಧಿ ಘೃತ ನಾರಿಕೇಳವು' ಎಂದು ವರನಂದಿಕಲ್ಯಾಣ (೪೫೪)ದಲ್ಲಿ, 'ನಾರಿಕೇಳಾಮೃತ ಘೃತಪೂರಸಾರ ಕರ್ಪೂರಮೃತ ನೀಡಿದರು' ಎಂದು ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲ ಸಾಂಗತ್ಯ (೮೦)ದಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

೮. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು

ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲನ್ನು ಹಿಂಡಿ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಮಂಜುಗಡ್ಡೆ, ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ ಚೂರ್ಣ ಬೆರಸಿ ಮಾರುವ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ದಿನನಿತ್ಯ ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಾದ ತಾಜಾ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲು ಬಾಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ನೀಗುವ ಜೊತೆಗೆ ಶಕ್ತಿ, ಚೈತನ್ಯದಾಯಕ, ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತ ಈ ಪಾನೀಯಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಅವಶ್ಯಕವೆನಿಸುತ್ತವೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇತರ ಪಾನೀಯಗಳಂತೆ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಕಾವ್ಯಗಳು ದಾಖಲಿಸಿವೆ.

ಮಂಗರಸನು ಕರಿಯಕಬ್ಬು, ಬಿಳಿಯಕಬ್ಬು, ಮರಕಬ್ಬು ಎಂದು ಕಬ್ಬಿನ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸುತ್ತ, ಅವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

"ರಸದಾಳಿ ಹೈತಿಗೆ ಬಿಳಿಯ ಕರಿಯ ಮರಗಬ್ಬಿ
ನೊಸರ್ವ ರಸಮಂ ಹಿಳಿದು ಬೇರೆ ಬೇರವನಿಕ್ಕಿ
ಹಸನಾಗಿ ಸೋದಿಸಿದ ಬಳಿಕ ಶೈತ್ಯಂಗೊಳಿಸಿಯಚ್ಚನಿಂಬೆಯ ಹಣ್ಣಿನಾ
ನಸು ಹುಳಿಯುಮಂ ಹಿಂಡಿ ಪಲತೆರದ ಪರಿಮಳವ
ಹಸನಾಗಿ ಪೊರೆಯೊತ್ತಿ ನಾನಾ ತೆರದ ಹಣ್ಣ
ನೊಸೆದಿಕ್ಕಿ ಯಿಕ್ಷುಸಾರ ರಸಾಯನಗಳೆಂದು ಮುದದಿ ಹೆಸರಂ ಕರೆವುದು"[೨೦]

ಎಂದು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನಹುಳಿ, ವಿವಿಧ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬಿಟ್ಟರೆ 'ಇಕ್ಷುಸಾರ ರಸಾಯನ' ಎಂದು ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ತೆಗೆಯುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸುವಾಗ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಅರೆನೇರಳೆ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲು ಅಥವಾ ಟಂಕಣಖಾರ, ಕರ್ಪೂರ, ಮದ್ದುಗುಣಿಕೆ ಬೀಜ, ಜಾದಿ ಎಲೆ ಇವನ್ನರೆದು ಹಚ್ಚಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಅವು ದ್ರವಿಸಿ ರಸವಾಗುವುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೩೧) ಎಂದಿದ್ದರೂ ಇವುಗಳ ಪಾಕ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ.

ಪ್ರಮುಖ ಕಾವ್ಯಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಬ್ಬು, ಕಬ್ಬಿನಹಾಲು, ಅದರ ತಯಾರಿಕೆ, ಉಪಯುಕ್ತತೆ, ಕಬ್ಬಿಣ ಗಾಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ಬಣ್ಣಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

"ಕಬ್ಬ ಕಡಿದಡೆ ಖಂಡಿಸಿದಡೆ ಗಾಣದಲಿಕ್ಕಿ ಹಿಂಡಿ, ಹಿಳಿದು
ಬಂದ ರಸವನಟ್ಟಡೆ
ನಾನಾ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಸಾಯಸಗೊಳಿಸಿದಡೆಯೂ
ಮಿಗೆ ಮಿಗೆ ಮಧುರವಾಗಿಪ್ಪುದಲ್ಲದೆ ವಿಷವಾಗದು"[೨೧೧]

ಎಂದು ವಚನಕಾರ ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣ ಹೇಳಿದರೆ, ವಿರೂಪಾಕ್ಷಪಂಡಿತ ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣ (೧೧-೧೧)ದಲ್ಲಿ 'ತುಂಡು ತುಂಡಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಗಾಣದೊಳರೆದು ಹಿಂಡಿ ರಸಮಂ ತೆಗೆದು ಕಾಸಿ ಕಾಲ್ದುಳಿಯಲುಂ ಖಂಡಶರ್ಕರೆಯಾದವೇ' ಎಂದೂ, ಕವಿ ಪೊನ್ನ ತನ್ನ ಶಾಂತಿಪುರಾಣ (೭-೯೫)ದಲ್ಲಿ 'ಕರ್ಬಿನ ಗಾಣದೊಳ್ ಮರಗುವಾಣದೊಳೆಣ್ಣೆಯ ಕುಂಡದೊಳ್' ಎಂದೂ, 'ಸಂದು ಸಂದ ಕಡಿದ ಕಬ್ಬನು ತಂದು ಗಾಣದಲ್ಲಿಕ್ಕಿ ಅರೆದಡೆ ಬೆಂದು ಪಾಕಗೂಳ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಿ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿದ್ದಾಳೆ. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ, ಕಬ್ಬನ್ನು ಕಡಿದು ಗಾಣದಲ್ಲಿಟ್ಟು ರಸ ತೆಗೆದು ಪಾಕಗೊಳಿಸುವ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಖಂಡಶರ್ಕರೆ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಅದರ ಮಧುರ ಗುಣವನ್ನು ಹೇಳಿರುವುದು ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ.

೯. ರಸಾಯನಗಳು

ರಸ, ರಸಾಯ, ರಸಾಯನ ಶಬ್ದಗಳಿಗೆ ದ್ರವರೂಪದ ಪದಾರ್ಥ, ಮಧುರಪೇಯ, ರುಚಿಕರ ಪಾನೀಯ, ಸಿಹಿನೀರಿನಿಂದ ಕೂಡಿದುದು, ಅಮೃತ, ಸುಧೆ, ಸೀಕರಣೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅರ್ಥಗಳಿವೆ. ಅಡಿಗೆ ಷಡ್ರಸದಿಂದ ಕೂಡಿರಬೇಕು ಎಂದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವುದುಂಟು. ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣ ಹೇಳುವ 'ಷಡ್ರಸದಿಂದೊಡಗೂಡಿದ ಪರಮಾನ್ನ' ಎಂಬ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಷಡ್ರಸದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದೇ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಆಹಾರ ಎಂದಂತಿದೆ. ಸಿಹಿ, ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ, ಒಗರು, ಕಹಿ ಇವು ಆರು 'ರಸಗಳು' ಎಂಬುದು ವಾಡಿಕೆ. ಇವುಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನೇ 'ರಸಾಯನ' ಎಂದು ನಿಘಂಟು ಹೇಳುತ್ತದೆ. 'ಇವಂತು ಷಡುರಸಮಕ್ಕುಮಿವು ತಮ್ಮೊಳೊಂದೊಂದು ಬೆರಸಿ ತೋರಲ್ ಸ್ವಾದು ರುಚಿ ರಸಾಯನಮೆನಿಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ಎರಡನೆ ಮಂಗರಾಜನ ಅಭಿನವಾಭಿದಾನ ನಿಘಂಟು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಮುಂತಾದ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಕ್ಕೂ, ಹಾಗೆಯೇ ಕೆಲವು ಹಣ್ಣು, ಹೂ, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ತೆಗೆದ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಪಾಕಗೊಳಿಸುವುದನ್ನು 'ರಸಾಯನ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಋಷಿಮುನಿಗಳು ಹಲವು ಬಗೆಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ 'ರಸ'ವನ್ನು ಸೇವಿಸಿ ದೀರ್ಘಾಯುಷಿಗಳಾಗಿದ್ದರೆಂದು ಕೇಳುತ್ತೇವೆ. ಇಂದಿಗೂ ಈ ಬಗೆಯ ರಸ, ರಸಾಯನಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ. ಇದರಿಂದ ಮಾನಸಿಕ ಒತ್ತಡ ಹಾಗೂ ದೈಹಿಕ ಆಯಾಸವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಬಹುದು ಎಂದು

ವೈದ್ಯರು ಸಲಹೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಶರೀರದಾರ್ಢ್ಯಕ್ಕೆ ಇರುವ ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಪ್ರಸಂಗದಲ್ಲಿ -

"ಆಯುರ್ವೇದವಿಧಾನೇನ ಸೇವೇತೈಕಂ ರಸಾಯನಮ್
ದೃಢಗಾತ್ರೋ ಭವೇತ್ತೇನ ವಲೀಪಲಿತವರ್ಜಿತಃ |
ಜೀವೇಚ್ಚ ಸುಚಿರಂ ಕಾಲಂ ಸರ್ವರೋಗವಿವರ್ಜಿತಃ"[೨೦೨] ಎಂದಿದೆ.

ಅಂದರೆ, ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದಂತೆ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ರಸಾಯನವನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ನೆರೆ-ಸುಕ್ಕುಗಳಿಲ್ಲದೆ, ರೋಗರುಜಿನಗಳಿಲ್ಲದೆ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿ ಬಹಳ ಕಾಲ ಬದುಕಬಹುದು ಎಂಬ ಮಾತು ಮೇಲಿನ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಟಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನರಿತ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ರಸಾಯನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಂಗರಸನು 'ಪಾನಾಕಾಧ್ಯಾಯ'ದ ಸುಮಾರು ಹದಿನಾರು ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಹಣ್ಣು-ಹೂ-ಬೇರುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುವ ರಸಾಯನ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದು.

ಅ. ಹಿಮಾಂಬುಪಾನಕ ರಸಾಯನ

ತವರಾಜ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಅದರ ಎರಡರಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ ಮಾದಲ, ದಾಳಿಂಬದ ಹುಳಿಯಿಕ್ಕಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಬೆಂಡೆಯ ಬೇರಿನಿಂದ ತಿರುಹಿ ಕದಡಿಸಿ ಪನ್ನೀರನೆರೆದು "ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಹೂವಿಕ್ಕಿ ಅದನು ಸೇವಂತಿಯಂ ಪೊರೆದ ಮಡಕೆಯೊಳಿರಿಸಿ ಚದುರರಂತದಕೆ ಸಲೆ ಸೊಗಯಿಪ 'ಹಿಮಾಂಬುಪಾನಕ'ಮೆಂದು ಪೆಸರಿಡುವುದು"[೨೦೩] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ವಚನಗ್ರಂಥ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇದೇ ಬಗೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಇದೇ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗೊಂಡ 'ಶರ್ಕರಾರಸಸಂಮಿಶ್ರೈಃ ಸಂಭವಂತಿ ರಸಾಲಯಾಃ' ಎಂಬುದು ಮೇಲ್ಕಂಡ ಹಿಮಾಂಬುಪಾನಕವನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಅದು ಹೀಗಿದೆ: 'ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆಯ ತುಂಡನ್ನು ಅದರ ಎರಡರಷ್ಟು ಶುದ್ಧವಾದ ಗಂಗಾಜಲದಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ, ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆ ನೀರನ್ನು ಶೋಧಿಸಿಕೊಂಡು ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಯ ದೊನ್ನೆಗಳನಿಟ್ಟು ಒಂದೊಂದು ದೊನ್ನೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ಬಗೆಯ ಫಲಗಳ ರಸ, ಪುಷ್ಪಗಳನ್ನು, ಹುಳಿಯಾದ ಮಾದಲ, ಹುಣಸೇ ರಸ, ಸಂಪಿಗೆ, ಸೇವಂತಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಪುಷ್ಪ ಹಾಕಿ ರಸಾಯನ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು ಕುಡಿಯಲು ರಸವತ್ತಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಒಂದೊಂದು ರಸದಿಂದಲೂ ದೇಹದಲ್ಲಿನ ಒಂದೊಂದು ರೋಗಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರ ನೀಡುವ ಔಷಧಿಗುಣ ಇರುವುದನ್ನು ಕೃತಿಕಾರ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

ಆ. ಪಾಟಳಿ ರಸಾಯನ

ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಚನ ಗ್ರಂಥ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ 'ಪಾಟಲೀರಂಜಿತ ಪಾನ' (ಪುಟ ೩೪) ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಮಂಗರಸ 'ಪಾಟಳಿ ರಸಾಯನ' ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಆ ಕ್ರಮ ಹೀಗಿದೆ: 'ಸಕ್ಕರೆ,

ಹಾಲು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ನೀರು ಇವನ್ನು ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಹಾಕಿ ಸುಟ್ಟ ಹುಣಸೆಹುಳಿ ಬೆರಸಿ ಬೆಂಡೆಯ ನಾರಿನಿಂದ ತಿಳಿಹಿಕೊಂಡು ಸೋಸಿ 'ಪಾದರಿಯ ಹೂವಿನಿಂದ ನೆರೆ ಪಳಗಿಸಿದ ಮಡಕೆಯೊಳಗೆರೆದು ಮತ್ತಾ ಹೂವುಗಳನು ಹೊರೆಯಿಟ್ಟದಕೆ ಪಾಟಳಿರಸಾಯುನವೆಸರನೊಲವಿನಿಂ ಕೊಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೨೬) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

೯. ಗುಡಪಾಕ

ಬಿಳಿಯ ಹೊಸಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಸಿ (ಕರಗಿಸಿ) ಎರಡುಭಾಗ ಮಾಡಿ ಒಂದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಹುಣಸೇಹಣ್ಣಿನ ಹುಳಿ ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಬಿಟ್ಟು ಬೆಂಡೆಯ ಬೇರಿನಿಂದ ತಿಳಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಪರಿಮಳವನ್ನಿಕ್ಕಿ ಶೈತ್ಯಗೊಳಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದನ್ನು 'ಗುಡಪಾಕ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೨೯) ಎಂದು ಕರೆದಿದೆ.

ಮಂಗರಸನು ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಆಯಾ ಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಎಳೆಯ ಬಾಳೆಯ ಕಾಯಿ ಚಿತ್ರಮೂಲಂ ಗರಿಕೆ
ಕಳಿಲೆವಿದಿರಿನ ನಾರು ಚಿಂಚಕುಸುಮಂ ಮೆಣಸು
ಬೆಳುಗಾರದರಳುತ್ತರಣಿಯ ಪೊಸ (ಚೂರ್ಣ) ಜಾದಿಯ ಸೊಪ್ಪು (ಮ)ರೆ ನೇರಲ
ತಳಿರು ಮತ್ತಿವರ ತೊಕ್ಕವರೊಳಗೆಯೊಂದೊಂದ
ಕಳಿತ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣಿನೊಳು ಕಲಸಿ ಬಲು ಬಿಸಿಲಿ
ನೊಳಗಿರಿಸೆ ತಾಂ ದ್ರಮಿಸಿ ರಸಮೊಸರೆ ಪಾನಕಕ್ಕತಿ ಸೊಗಸು ವಡೆದಿರ್ಪುದು"[೨೦೪]

ಎಂದಿದ್ದರೆ, ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಹುಣಸೆ ಹೂವು, ಚಿತ್ರಮೂಲದ ಬೇರು ಮತ್ತು ಮೆಣಸು, ಎಳೆಬಾಳೆಕಾಯಿ, ಎಳೆಗರಿಕೆ ಹಾಗೂ ನೇರಳೆ ಎಲೆ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಅರೆದು ಸುಲಿದು ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಲೇಪಿಸಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಅವು ಕರಗಿ ರಸ ಒಸರುವುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೩೬) ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ನುಗ್ಗೆಯ ಬೇರಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ಅರೆದು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ನೀರಾಗುವುದು, ಅತ್ತಿಯ ತೊಗಟೆಯ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ಕಲಸಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನೀರಾಗುವುದು, ಅಲ್ಲದೆ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಉಪ್ಪುಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ನೀರಾಗುವುದು, ತಾಳಿಮರದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಅದೇ ಮರದ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ಕಲಸಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಅದು ನೀರಾಗುವುದೆಂದು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. (ಶ್ಲೋಕ ೪-೫)

ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಮಾವಿನಹಣ್ಣುಗಳ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸೈಂದವಲವಣ ಲೇಪಿಸಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಅದರಿಂದ ರಸ ದ್ರವಿಸುವುದು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೩೩) ಎಂದೂ, 'ನಾಯ್ ನೇರಳೆ ಚಿಗುರು, ಕರ್ಪೂರವನ್ನು ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳಿಗೆ ಬಳಿದು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಅವು ಕರಗಿ

ದ್ರವಿಯಿಸುಗುಮಚ್ಚರಸಪ್ಪಿನೆಗಂ' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨೬) ಎಂದೂ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ತೆಗೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಪಾನಕ ಮಾಡುವ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪಾನಕಗಳ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಮಂಗರಸ ಆ ರಸಾಯನಗಳು ಬಹುಕಾಲ ಕೆಡದಂತೆ ಇಡಬಹುದಾದ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸೂಚಿಸಿರುವುದು ಕುತೂಹಲವಾಗಿದ್ದು, ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ಇನಿವಣ್ಗಳಾವಾವವುಂಟವರವರ ರಸಮ
ನನುವಾಗಿ ಹಿಳಿದು ಹಂಜಿಯ ಅರಲೆಯೊಳಗೂಡಿ
ಯಿನಿಸು ಮುಗ್ಗದ ತೆರದಿ ನೆಳಲೊಳೊಣಗಿಸಿ ಬೇಕು ಬೇಕಾದ ಕಾಲಂಗಳಾ
ದಿನದಲ್ಲಿ ತೆಗೆದು ನೀರೊಳು ನನಹಿ ಹಿಳಿದವಕೆ
ಸೊನೆಗಳೆದ ನಿಂಬೆಹುಳಿ ಕೆಲವಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯ
ನನುವರಿದು ಕೂಡಿ ಮತ್ತವರವರ ಹೆಸರ ಪಾನಕವೆಂದು ಹೆಸರಿಡುವುದು"[೨೦೫] ಎಂದಿದ್ದಾನೆ.

ಹೀಗೆ ತಮಗೆ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಸಿಗುವ ವಿಭಿನ್ನ ಹಣ್ಣು, ಹೂ, ಕಾಯಿ, ಸೊಪ್ಪುಗಳಂತಹ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳಿಂದ ಇಂತಹ ರಸಾಯನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಮಾತನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಹೇಳಿರುವ ಎಲ್ಲ ರಸಾಯನಗಳು ಸೇವಿಸಲಿಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾಯಿಲೆ, ರೋಗರುಜಿನಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಲೋಕೋಪಕಾರ (೮-೩೪)ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾದ 'ಮಾದಲದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಎರಡು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ದು ಅವಕ್ಕೆ ಟಂಕಣಖಾರ, ಓಲೆಯ ಮಸಿ ತೊಡೆದು ಕಡುಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟರೆ ಅವು ಕರಗಿ ರಸ ಬರುವುದು' ಎಂಬ ವಿಧಾನ ಹಾಗೂ ಕೆಲವು ಕಷಾಯ ತಯಾರಿಸುವ ಪರಿಯನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಬೇಕು.

ಈ ರೀತಿ, ರಸಾಯನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ ಪ್ರಮುಖ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಲ್ಲದೆ, ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿಯೂ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಬಹುದು. 'ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಣ್ಣು ವಿವಿಧ ಫಲಗಳು, ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿ ಬೆರಸಿದ ರಸಾಯನವ' ಎಂಬ ಪುರಂದರ ದಾಸರ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ರಸಾಯನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪರಿಕರಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, 'ಬಿಕ್ಕೆ ಬೆಳಲುಂ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಖರ್ಜೂರ ಕದಳಿ ಮಹಬಕ್ಕೆವಲಸುಂ ಕೆಕ್ಕರಿಕೆ ವಣ್ಗಳಿಂ ರಸಾವಳಿಯ ನೀಡಿದರು' ಎಂಬ ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ (೯-೫೫)ದಲ್ಲಿಯ ಮಾತು ರಸಾಯನಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಫಲಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಿದೆ. ಹಾಗೇ, ಸಮಕ್ತ್ವ ಕೌಮುದಿ (೨-೨೮)ಯಲ್ಲಿ 'ಪಲಸಿಮ್ಮಾವು ಕಜ್ಜುರದ ಪಣ್ಗಳ ರಸಾಯನಮನೀಂಟೆಂ' ಎಂದೂ, ಪಂಪಾಭಾರತ (೩-೧೬೭)ದಲ್ಲಿ 'ರಸರಸಾಯನಂಗಳನೂಡುವಂತೆ ದಿವ್ಯಾಹಾರಂಗಳನೂಡಿ' ಎಂದೂ, ಧರ್ಮಾಮೃತ (೧-೧೫೦ ಗದ್ಯ)ದಲ್ಲಿ ಅಂತಮೃತದೊಳ್ ಮಚ್ಚರಿಸುವ ರಸಾಯನದೊಳ್ ಪುರುಡಿಸುವ ದಿವ್ಯಾಹಾರ' ಎಂದೂ, ಜೈಮಿನಿಭಾರತ (೬-೪೪)ದಲ್ಲಿ 'ಮಧುಶರ್ಕರಾಮಿಷ ಪಳಿದ್ಯ ಸೀಕರಣೆ ಶಾಕ ತನಿವಣ್ಗಳ ರಸರಸಾಯನ ಸಾರ್ಗಳ್' ಎಂದೂ, ಚೆನ್ನಬಸವಪುರಾಣ (೫-೬)ದಲ್ಲಿ 'ಬಟ್ಟಲರಸಾಯನವನೀಂಟೆ ಸುಧೆಯೆಣೆಯಹುದೆ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಇಂಥ

ಹೇರಳವಾದ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಊಟದೊಂದಿಗೆ ಇಲ್ಲವೇ ಊಟದ ನಂತರ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಜೈನಧರ್ಮೀಯನಾದ ಮಂಗರಸ, ವೈದಿಕ ಧರ್ಮೀಯನಾದ ಚಾವುಂಡರಾಯ, ವೀರಶೈವ ಧರ್ಮೀಯನಾದ ಗುರುಲಿಂಗ ದೇಶಿಕರ ಆಚಾರವಿಚಾರಗಳಂತೆ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಶುದ್ಧ ಸಸ್ಯ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಒಲವನ್ನು ಇರಿಸಿಕೊಂಡವರು. ಹೀಗಾಗಿ ಇವರ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಸಸ್ಯಾಹಾರಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತಗೊಂಡಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಪಿಷ್ಟ, ಸಿಹಿ, ಖಾದ್ಯ, ಓಗರ, ಶಾಕ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ಮಧುರ ಇಲ್ಲವೆ ಸಾತ್ತ್ವಿಕ ಪಾಕ ತಯಾರಿಕೆಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಪಾನೀಯ ಪಾಕ ಕುರಿತು ಈ ಕವಿಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಇತರೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪಂಪಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮುನ್ನೂರರವತ್ತು ಬಗೆಯ ಕಳ್ಳುಗಳು ಮತ್ತು ಧರ್ಮಗಳ್ಳಂ ಕುಡಿಸಿದರ್ ಎಂಬಂಥ ಧರ್ಮಾರ್ಥವಾಗಿ ಹೆಂಡ ಕುಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪದ್ಧತಿ ಇರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯಮಾರಾಟದ ವೃತ್ತಿಯನ್ನವಲಂಬಿಸಿದ್ದ ವಚನಕಾರ ಹೆಂಡದ ಮಾರಯ್ಯ ಅದನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಮಡಕೆ ಹಾಗೂ ಚರ್ಮದ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಾನೆ. ವಿರೂಪಾಕ್ಷಪಂಡಿತನ ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣದ ೧೧ನೇ ಸಂಧಿ, ಕನಕದಾಸರ ಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿಯ ಅನಿರುದ್ಧನ ನಗರ ಶೋಧನೆಯ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಮಧುಪಾನ ಗೋಷ್ಠಿಯ ವರ್ಣನೆ ಇದೆ. ಹೆಂಡದಕೇರಿಯ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ಧರ್ಮಾಮೃತದ ೨ನೇ ಪರಿಧಿ ೨೮ನೇ ಪದ್ಯ ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸುತ್ತದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಮಟ್ಟಿಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳ ಸೇವನೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ಸಂಕೇತವಾಗಿತ್ತು. ಅದೇನೇಯಿದ್ದರೂ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳ ವಿರಳವಾಗಿಯಾದರೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿ

೧. ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ, ೪-೩೦, (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ

೨. ಅಜಿತಪುರಾಣ, ೪-೬ ವ (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ

೩. ಧರ್ಮಾಮೃತಂ ೧-೧೮೯ (ಗದ್ಯಾ) ಕೆ.ವೆಂಕಟರಾಮಪ್ಪ

೪. ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ ೭-೨೪ (ಸಂ) ಬಿ.ಬಿ.ಮಹೀಶವಾಡಿ

೫. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೬, ಪುಟ ೫೬೦೫

೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೯ (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೭. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೨೧೯

೮. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೭, ಪುಟ ೭೬೫೪

೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ XXXIX

೧೦. ಅದೇ, ೧-೧೦

೧೧. ಅದೇ, ೧-೧೧

೧೨. ಅದೇ, ೧-೧೨

೧೩. ಅದೇ, ೧-೧೮

೧೪. ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ ೧೧-೪೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಶಾಮಾಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಪುಟ ೨೦೮

೧೫. ಸುರಿಗೆ ಸುವ್ವಾಲೆ (ಸಂ) ಸುಜಾತ ಅಕ್ಕಿ, ಪುಟ ೧೬೮

೧೬. ಅದೇ, ಪುಟ ೧೪೨

೧೭. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ-೧, ೧೩೭೫ ರಿಂದ ೧೩೮೦. (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೬೯

೧೮. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೯-೪೫, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೧೯. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೧೭, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೨೦. ತತ್ತ್ವಪದಗಳು-ಪ್ರಾತಿನಿಧಿಕ ಸಂಕಲನ (ಪ್ರ.ಸಂ) ಶಾಂತರಸ, ಪುಟ ೩೬೯-೭೦

೨೧. ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚಾರಿತ್ರ ೮-೫೧ (ಗದ್ಯಾ) ಆರ್.ಎಸ್.ರಾಮರಾವ್

೨೨. ಪುರಂದರ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ ಭಾಗ-೩, ಪದ್ಯ ೧೯೩, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಸಾ.ಕೃ.ರಾಮಚಂದ್ರರಾವ್

೨೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಪೀಠಿಕಾಪದ್ಯ-೨, ಪುಟ ೩

೨೪. ಅದೇ, ಪದ್ಯ ೬, ಪುಟ ೪

೨೫. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೮೦

೨೬. ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ-೨೦, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಚ್.ಎಂ.ಮಹೇಶ್ವರಯ್ಯ, ಪುಟ ೭೧

೨೭. ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವಕೋಶ-೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಕಂಬಾರ, ಪುಟ ೩೯೩

೨೮. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೨೬

೨೯. ಕರ್ಣಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ-೧, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೪೨೬

೩೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೭, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೩೧. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೩, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೩೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೮, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೩೩. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ (೧೯ನೆಯ ತರಂಗ) ೬೬-೪೭, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೩

೩೪. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೩೩

೩೫. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೫೭-೬೨, ಪುಟ ೫೧೪

೩೬. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೪ (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೩೭. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ (೧೯ನೆಯ ತರಂಗ) ಶ್ಲೋಕ ೫೬, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೪

೩೮. ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ವಚನ-೯೬, ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೩, (ಸಂ) ಡಾ. ಬಿ.ವ್ಹಿ.ಮಲ್ಲಾಪುರ, ಪುಟ ೩೦೬

೩೯. ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ ೮-೯೦, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಶಾಮಾಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಪುಟ ೧೫೭

೪೦. ಮಹಾದೇವಿಯಕ್ಕನ ಪುರಾಣ ೧೧-೧೮, (ಸಂ) ಬಿ.ಸಂ.ಚಂದ್ರಯ್ಯ, ಪುಟ ೮೩

೪೧. ಚನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ ಸಂಪುಟ-೧, ೫-೬೨. (ಗದ್ಯಾ) ಎಂ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ್, ಪುಟ ೮೩

೪೨. ಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿ-೫೯, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಸಿ.ಹಿರೇಮಠ, ಪುಟ ೩೪

೪೩. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೬, ಪುಟ ೬೦೦೫

೪೪. ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ, ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೨೧೮

೪೫. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಸಂಪುಟ-೧. ತೃತೀಯ ವಿಂಶತಿ, ೧೩೮೧-೧೩೮೩, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೪೦

೪೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೪೭. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೮, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೪೮. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೧೦. (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೪೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೭. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೫೦. ಅದೇ, ೧-೩೪

೫೧. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೭. ಪುಟ ೬೫೨೧

೫೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೮. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೫೩. ಮಹಾಕವಿ ಹರಿಹರನ ಕೃತಿಗಳ ಪದಕೋಶ, ಡಾ. ಬಸವರಾಜ ಮಲ್ಲಶೆಟ್ಟಿ, ಪುಟ ೨೦೧

೫೪. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೩೯. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೫೫. ಅದೇ

೫೬. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೧೯ನೆಯ ತರಂಗ ೨-೭, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೩೧೧

೫೭. ಆದಿಪುರಾಣ ೧೧-೨೬ವ, (ಸಂ) ಕೆ.ಜಿ.ಕುಂದಣಗಾರ, ಪುಟ ೨೭೭

೫೮. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ-ಸೂಚನಾಪದ್ಯ-೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೫೯. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೨, ಪುಟ ೧೩೭೫

೬೦. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೧೫, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೬೧. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೦೯

೬೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೨೪, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೬೩. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ-೧, ೧೪೦೨-೧೪೦೩, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೪೧-೩೪೨

೬೪. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪತ್ರಿಕೆ, ಸಂಚಿಕೆ-೧, ಸಂಪುಟ-೭೫, ಯುಗಾದಿ ಸಂಚಿಕೆ, ೧೯೯೭, ಪುಟ ೧೭-೧೮

೬೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೪೪, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೬೬. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೨, ಪುಟ ೧೫೨೮

೬೭. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೪೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೬೮. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ೨೭-೩೩, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೨

೬೯. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೮೬

೭೦. ಹಳಗನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, (ಸಂ) ಎನ್.ಬಸವರಾಧ್ಯ, ಪುಟ ೪೩೫

೭೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೪೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೭೨. ಅದೇ, ೧-೪೫

೭೩. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೧, ಪುಟ ೧೧೩೨

೭೪. ಅದೇ, ಸಂಪುಟ-೮, ಪುಟ ೮೧೨೦

೭೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೫೯, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೭೬. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೯-೭. (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೭೭. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೧೪

೭೮. ಅದೇ

೭೯. ಕರ್ಣಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ-೨. ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೨೮೭-೮೮

೮೦. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೩೨

೮೧. ಸುವರ್ಣ ಜಾನಪದ ಸಂಪುಟ-೧. (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಚ್.ಜೆ.ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ, ಪುಟ ೩೩೭

೮೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೫೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೮೩. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೨, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೮೪. ಅದೇ, ೮-೧೩

೮೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೭೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೮೬. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೦, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೮೭. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೫೭, (ಸಂ) ಎಸ್ .ಎನ್ .ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೮೮. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೨. ಪುಟ ೨೩೩೬

೮೯. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ, ೪೩೫ ಪ್ರಯೋಗ (ಧಾತು ಪ್ರಕರಣ) (ಸಂ) ತ.ಸು.ಶಾಮರಾಯ, ಎಚ್.ನಂಜೇಗೌಡ, ಪುಟ ೩೧೭

೯೦. ಅದೇ, ೨೫ ಪ್ರಯೋಗ, ಪುಟ ೩೧೧

೯೧. ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ೭-೬೫, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೯೨. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೧. ಪುಟ ೩೬೧

೯೩. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೧, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೯೪. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಸಂಪುಟ-೧, (ತೃತೀಯವಿಂಶತಿ) ೧೩೯೭-೧೪೦೧ (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೫೪೧

೯೫. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೦೪-೧೦೫

೯೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೭೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೯೭. ಅದೇ, ೧-೭೨

೯೮. ಅದೇ

೯೯. ಅದೇ, ೧-೭೩

೧೦೦. ಅದೇ, ೧-೬೮

೧೦೧. ಕರ್ಣಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ ಸಂಪುಟ-೧, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೪೨೬

೧೦೨. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೪, ಪುಟ ೪೧೨೬

೧೦೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೭೪, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೦೪. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಸಂಪುಟ-೧, ೧೩೯೧-೧೩೯೪, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ

೧೦೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೭೫, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೦೬. ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ದಿನಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ 'ಕರ್ಣಾಟಕ ದರ್ಶನ' ಭಾಗದಲ್ಲಿನ ಲೇಖನ, (ಲೇ) ಎನ್.ಕುಶಾಲಾಕ್ಷ, ಫೆಬ್ರವರಿ ೨೦, ೨೦೦೩, ಪುಟ ೩

೧೦೭. ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿ ೭-೨೬, (ಸಂ) ಬಿ.ಬಿ.ಮಹೀಶವಾಡಿ

೧೦೮. ಚೋರಬಸವೇಶ್ವರ ಕಾವ್ಯ ೮-೩೭, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಸ್.ಸುಂಕಾಪುರ ಮತ್ತು ಪಂ.ನಾಗಭೂಷಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿಗಳವರು

೧೦೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೬೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೧೦. ಅದೇ, ೧-೬೭

೧೧೧. ಅದೇ, ೧-೬೯

೧೧೨. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೧೯ನೇ ತರಂಗ, ೨೧-೨೪, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೨

೧೧೩. ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ, (ಲೇ) ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೧೮೯-೧೯೦

೧೧೪. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೧೫. ಅದೇ, ೩-೨

೧೧೬. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೨, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೧೭. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೩, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೧೮. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೫೩, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೧೧೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೨೦. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೨೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೨೭, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೨೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೩೫ (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೨೩. ಸಂಕೀರ್ಣ ವಚನ ಸಂಪುಟ ೯-೧೭೧, (ಸಂ) ಡಾ. ವೀರಣ್ಣ ರಾಜೂರ್

೧೨೪. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೪, ಪುಟ ೮೦೯೭

೧೨೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೨೬. ಅದೇ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪುಟ XXXV

೧೨೭. ಅದೇ, ೪-೨೫

೧೨೮. ಅದೇ, ೪-೩೧

೧೨೯. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೩೨, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೧೩೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೬೬, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೩೧. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೪-೧೫

೧೩೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೪-೯೦

೧೩೩. A Historical Dictionary of Indian food, K.T.Achaya, P. ೧೪-೧೫

೧೩೪. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ-೨, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೩೧೩

೧೩೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೫-೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೩೬. ಅದೇ, ೫-೩೫

೧೩೭. ಅದೇ, ೫-೩೬

೧೩೮. ಅದೇ, ೫-೫೭

೧೩೯. ಆರೋಗ್ಯ ದರ್ಪಣ, (ಲೇ) ಪಂಡಿತ ಶಿವಕುಮಾರ ಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಪುಟ ೩೬೯

೧೪೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೬-೨೦

೧೪೧. ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ ೧೪-೧೦, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೧೪೨. ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಕೋಶ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಎಚ್.ಎಲ್.ನಾಗೇಗೌಡ, ಪುಟ ೬೮೭

೧೪೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಶ್ಲೋಕ-೩೫, (ಸಂ), ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೧೩

೧೪೪. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ-೩೪, ಪುಟ ೧೩

೧೪೫. ಕರ್ಣಾಟಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, ಅಪ ೨೩-೨೦,೨೪, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು ಮತ್ತು ಮಾಸ್ತಿ ವೆಂಕಟೇಶ್ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೪೬. ಲೋಕೋಪಕಾರ, ೮-೫೭. (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೪೭. ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ-೨೦, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಚ್.ಎಮ್.ಮಹೇಶ್ವರಯ್ಯ, ಪುಟ ೧೦

೧೪೮. ನೀರದೀವಿಗೆ, ಡಾ. ಕೆ.ವೈ.ನಾರಾಯಣಸ್ವಾಮಿ, ಪುಟ ೧೩

೧೪೯. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ-೧, ೨೦ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ-೫೪. (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ

೧೫೦. ಕರ್ಣಾಟಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, ಆಪ ೧೨-೧೭, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು ಮತ್ತು ಮಾಸ್ತಿ ವೆಂಕಟೇಶ್ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೫೧. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೩, (ಸಂ) ಡಾ. ಬಿ.ವ್ಹಿ.ಮಲ್ಲಾಪುರ, ಪುಟ ೬೨೩

೧೫೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೪೨, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೧೫೩. ಅದೇ, ೨-೪೩

೧೫೪. ಆರೋಗ್ಯ ದರ್ಪಣ, (ಲೇ) ಪಂಡಿತ ಶ್ರೀ ಶಿವಕುಮಾರ ಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಪುಟ ೧೧೫

೧೫೫. ಧರ್ಮಾಮೃತ ೧-೬೭, ಗದ್ಯ, (ಗದ್ಯ) ಕೆ.ವೆಂಕಟರಾಮಪ್ಪ

೧೫೬. ಕರ್ಣಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ-೨, (ಸಂ) ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೫೬೦

೧೫೭. ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ-೨೦, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಚ್.ಎಂ.ಮಹೇಶ್ವರಯ್ಯ, ಪುಟ ೧೧

೧೫೮. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೫೯. ಅದೇ, ೨-೨

೧೬೦. ಅದೇ, ೨-೩

೧೬೧. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೫, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೬೨. ಅದೇ, ೮-೪೬

೧೬೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಶ್ಲೋಕ-೨೩, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೯

೧೬೪. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ-೧೪, ಪುಟ ೬

೧೬೫. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೧೫

೧೬೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೫, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೬೭. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೭, ಪುಟ ೭೪೬೮

೧೬೮. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೮, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್

೧೬೯. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ-೧,೯ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೧೨೪-೧೨೮, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ. ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೮

೧೭೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೮, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೭೧. ಅದೇ, ೨-೧೦

೧೭೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಶ್ಲೋಕ-೨೧-೨೨, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ

೧೭೩. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೯, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೧೭೪. ಅದೇ, ೮-೫೧

೧೭೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೦. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೭೬. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ-೧, ತೃತೀಯವಿಂಶತಿ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೩೬-೫೭

೧೭೭. A Historial Dictionary of Indian food, K.T.Achay, P. ೫-೫೮

೧೭೮. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ-೧, ೯ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೧೧೦, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೭

೧೭೯. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೧೧೮ ರಿಂದ ೧೨೪

೧೮೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೬. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೮೧. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ-೧, ೧೯ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ-೧೭೪, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೨೦

೧೮೨. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೪. (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೮೩. ಅದೇ, ೨-೧೫

೧೮೪. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೫೩, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೧೮೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೪೭, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೮೬. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೫೫, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೧೮೭. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೪, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೮೮. ಆರೋಗ್ಯದರ್ಪಣ, (ಲೇ) ಪಂಡಿತ ಶಿವಕುಮಾರ ಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಪುಟ ೬೩೧-೩೨

೧೮೯. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೩, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೧೯೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ, ಶ್ಲೋಕ-೨೪, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಪುಟ ೯

೧೯೧. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ-೧, ೧೯ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೧೪೫ ರಿಂದ ೧೫೦, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೧೯

೧೯೨. ಕನ್ನಡ ಜೈಮಿನಿ ಭಾರತ ೧-೭, (ಸಂ) ದೇವುಡು ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರಿ ಮತ್ತು ಬ.ಶಿವಮೂರ್ತಿಶಾಸ್ತ್ರಿ

೧೯೩. ಸಂಕೀರ್ಣ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೨೧೨

೧೯೪. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೮, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೯೫. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೪೦, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೧೯೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೨೧, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೧೯೭. ಅದೇ, ೨-೩೭

೧೯೮. ಆಯುರ್ವೇದಿಯ ಪ್ರಕೃತಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆ, (ಲೇ) ಡಾ. ಎಂ.ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣರಾವ್ , ಪುಟ ೧೪೫

೧೯೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೩೮, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೨೦೦. ಅದೇ, ೨-೩೦

೨೦೧. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೩, (ಸಂ) ಡಾ. ಬಿ.ವ್ಹಿ.ಮಲ್ಲಾಪುರ, ಪುಟ ೪೪೧

೨೦೨. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ-೧, ೨೧ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೨-೩, ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, ಪುಟ ೫೩೪

೨೦೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೨೫, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಾಜೋಯಿಸ

೨೦೪. ಅದೇ, ೨-೩೪

೨೦೫. ಅದೇ, ೨-೩೩



೫

ಸೂಪ - ಸೂಪ ಶಾಲೆ - ಸೂಪ ಪರಿಕರ - ಸೂದಕರ ಲಕ್ಷಣ

೫

ಸೂಪ - ಸೂಪ ಶಾಲೆ - ಸೂಪ ಪರಿಕರ - ಸೂದಕರ ಲಕ್ಷಣ

"ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ" ಎಂಬ ಪದದ ಅರ್ಥ ತುಂಬಾ ವ್ಯಾಪಕವಾದದ್ದು. ಸೂಪ, ಸೂಪಶಾಲೆ, ಸೂಪಪರಿಕರಗಳು, ಸೂಪಕಾರ ಇವೆಲ್ಲಾ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಪರಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಪದ ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾದ ಅರ್ಥವತ್ತಾದ ಪದಗಳು. ಹೀಗಾಗಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವು ಕೇವಲ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ, ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗದೆ ಸೂಪಶಾಲೆ, ಸೂಪೋಪಕರಣಗಳು ಹಾಗೂ ಸೂಪಕಾರನ ಲಕ್ಷಣವನ್ನೆಲ್ಲ ಒಳಗೊಳ್ಳುವುದರ ಮೂಲಕ ತುಂಬಾ ವಿಸ್ತಾರವಾದ ಅರ್ಥವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳಿಗೂ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಹಿಗ್ಗಿಸುವ ಈ ಕೆಲವು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸೂಪ ಕುರಿತಂತೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳು, ಸೂಪಶಾಲೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪ, ಸೂಪೋಪಕರಣಗಳಾದ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ, ಬಡಿಸುವ, ಉಣ್ಣುವ ಹಾಗೂ ಪದಾರ್ಥ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಮತ್ತು ಸೂದಕರ ಲಕ್ಷಣ ಕುರಿತು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಗುಣ-ಸ್ವಭಾವಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ವಿವೇಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

೧. ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳು

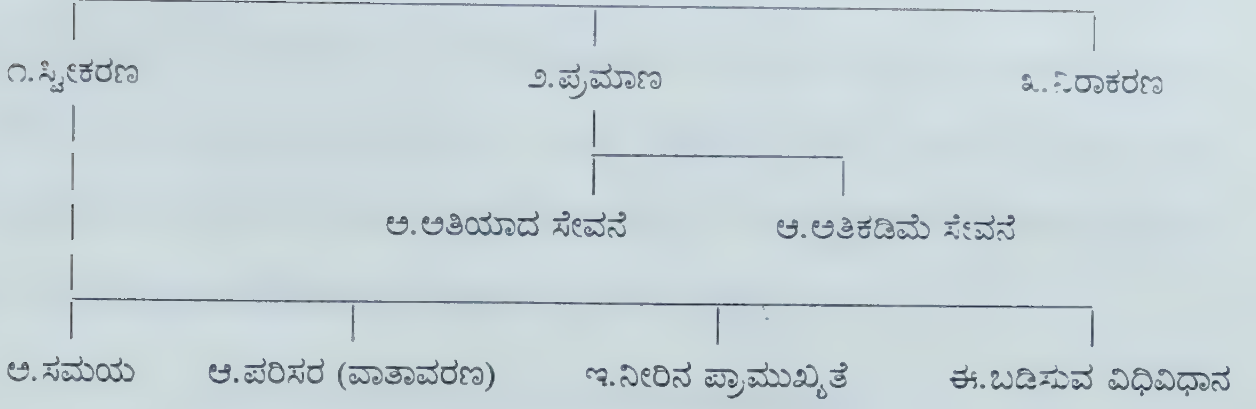
'ಭುವನದೊಳನ್ನಮಯಂ ಪ್ರಾಣ' ಎಂಬ ಮಾತಿನಂತೆ ಆಹಾರವು ಪ್ರಾಣಕ್ಕೆ ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವು ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಅದು 'ಆಹಾರಾಧೀನಮಾರೋಗ್ಯಂ' ಎಂಬ ಆಯುರ್ವೇದದ ಮಾತಿನಂತೆ ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯದ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರವನ್ನವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳಿವೆ. ಸ್ಮೃತಿ, ಸಂಹಿತೆ, ಪುರಾಣ, ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥ, ಗಾದೆಮಾತು, ಲೋಕೋಕ್ತಿ, ಸರ್ವಜ್ಞನ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಸಮಾಲೋಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಹೇಳಿರುವ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ವಿಭಾಗ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ವಿಂಗಡಿಸಿಕೊಂಡು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳು



೧. ಸ್ವೀಕರಣ

ಆಹಾರವನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಹೊತ್ತು, ಯಾವ್ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು, ಯಾವಾಗ, ಎಂಥ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಮತ್ತು ಸೇವಿಸುವಾಗ ದಿಕ್ಕುಗಳ ಪಾತ್ರ ಮುಂತಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಚರ್ಚಿಸಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅ. ಸಮಯ

ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ಇಹಲೋಕದಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಪುರುಷಾರ್ಥ ಪ್ರಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಬಯಸುತ್ತಾನೆ. 'ಧರ್ಮಾರ್ಥಕಾಮಮೋಕ್ಷಾಣಾಮಾರೋಗ್ಯಂ ಮೂಲಮುತ್ತಮಂ' ಎಂಬ ಚರಕ ಮಹರ್ಷಿಯ ಹೇಳಿಕೆ ಅದನ್ನೇ ಸಮರ್ಥಿಸುತ್ತದೆ. ಪುರುಷಾರ್ಥ ಪ್ರಾಪ್ತಿಗೆ ದೀರ್ಘಾಯುಷ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿದೆ, ದೀರ್ಘಾಯುಷ್ಯವು ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಣೆಯಿಂದ ಪ್ರಾಪ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆರೋಗ್ಯರಕ್ಷಣೆ ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಕಾಲವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರವನ್ನು ಆಯಾ ಕಾಲಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವವರ ಶರೀರವು ಆರೋಗ್ಯ ಭಂಡಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಆಯುರ್ವೇದವು ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಮಹತ್ತ್ವ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. 'ಕಾಲಭೋಜನಂ ಆರೋಗ್ಯಕರಾಣಾಮ್' ಎಂದು (ಯೋಗ್ಯಕಾಲದಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವಿಕೆ ಆರೋಗ್ಯಕರಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಶ್ರೇಷ್ಠ) ಚರಕ ಮಹರ್ಷಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರೆ, ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಹಾಗೂ ಸಾಯಂಕಾಲ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಭೋಜನವು ವೇದಸಮವಾದುದು. ಈ ಮಧ್ಯೆ ಭೋಜನ ಮಾಡದೆ ಉಪವಾಸವಾಗಿರಬೇಕು' ಎಂದಿದೆ. 'ಆಗಾಗ ಉಣ್ಣಬಾರದು' ಎಂಬ ಮನುವಿನ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಇದೇ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ.

"ಏಕಭುಕ್ತಂ ಚ ದೈವತ್ವಂ ದ್ವಿಭುಕ್ತಂ ಮಾನವಂ ತಥಾ ।

ತ್ರಿಭುಕ್ತಂ ರಾಕ್ಷಸಂ ಚೈವ ಚಾತುರ್ಭುಕ್ತಂ ಪಿಶಾಚವತ್ ||"[೧]

ಎಂದು ಸಂಗ್ರಹ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಶ್ಲೋಕದ ಆಶಯವೆಂದರೆ 'ಒಂದು ಹೊತ್ತು ಊಟ ಮಾಡಿದವ ಯೋಗಿ; ಆತ ದೇವತೆಗೆ ಸಮ. ದಿವಸಕ್ಕೆ ಎರಡಾವರ್ತಿ ಊಟ ಮಾಡಿದವನು ಭೋಗಿ; ಆತ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಸಮ' ಮೂರಾವರ್ತಿ ಊಟ ಮಾಡಿದವ ರೋಗಿ; ಆತ ರಾಕ್ಷಸರಿಗೆ ಸಮ. ನಾಲ್ಕಾವರ್ತಿ ಊಟ ಮಾಡಿದವ

ಪಿಶಾಚಿಗಳಿಗೆ ಸಮ ಎಂದು ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಎರಡು ಊಟ ಎಂದು ವಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವು ಸಹ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಮನುಷ್ಯ ಎರಡೇ ಹೊತ್ತು ಉಣ್ಣಬೇಕೆಂದು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಒತ್ತು ನೀಡುವ ದೇವಚಂದ್ರ ಕವಿ ಎರಡು ಬಾರಿ ಉಣ್ಣಬೇಕೆಂದೂ ಹಾಗೂ "ರಾತ್ರಿ ಭೋಜನಂ ಬಿಟ್ಟು ಪಾಲುಂ ನೀರುಂ ಸಾಧಿಸಿ ಪಂಚೋದುಂಬರ ಕಂದಮೂಲಾದಿಗಳಂ ತೊರೆದವರೆ ಮಹಾತ್ಮರು"[೨] ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಆಯುರಾರೋಗ್ಯದಿಂದಿರ ಬೇಕಾದರೆ ಆಹಾರವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಕಾಲವನ್ನು ಕುರಿತು ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿ

'ಒಮ್ಮೆಯುಂಡವ ತ್ಯಾಗಿ | ಇಮ್ಮೆಯುಂಡವ ಭೋಗಿ |
ಬಿಮ್ಮಗುಂಡರವ ರೋಗಿ | ಯೋಗಿ ತಾ
ಸುಮ್ಮನಿರುತಿಹನು ಸರ್ವಜ್ಞ ||'

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ಸಂಗ್ರಹ ಗ್ರಂಥ'ದಲ್ಲಿಯ ಮಾತನ್ನು ಸರ್ವಜ್ಞನ ತ್ರಿಪದಿ ಅನುಮೋದಿಸಿದಂತಿದೆ. "ನಿಜ ಭೋಜನವೆರಡು ಇನಿತುವನು ತಪ್ಪದೆ ನಡೆಸಲಾ ಜನಪನಾರೋಗಣೆಗೆ ಸುಖ ಸಂಜನಿಸುವುದು"[೩] ಎಂಬ ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನ ಮಾತಿನಲ್ಲೂ ಇದೇ ತತ್ತ್ವ ಅಡಗಿದೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ "ಯಾಮಾದರ್ವಾಙ್ನಭುಂಜೀತ ಯಾಮಯುಗ್ಮಂ ನ ಲಂಘಯೇತ್ ..."[೪] ಎಂದು ಎರಡು ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವ, ಮಾಡಬಾರದ ವೇಳೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಒಂದು ಜಾವದೊಳಗೆ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು. ಇದೇ ರೀತಿ ಎರಡು ಜಾವ ಕಳೆದು ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು. ರಾತ್ರಿ ಮೊದಲ ಜಾವದೊಳಗೆ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು, ರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಜಾವಕಾಲ ನಿದ್ರಿಸಬೇಕು. ಜಾಠರಾಗ್ನಿಯ ದೀಪ್ತಿಯೂ ಹಸಿವೆಯೂ ಕಂಡುಬಂದಾಗ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಮಾನವನ ಆಯುಸ್ಸು, ಬಲ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಹಸಿವಾದಾಗ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ತಿಳಿಯಪಡಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಮಾತಿಗೆ ಪುಷ್ಟಿ ಕೊಡುವಂತೆ ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿ

'ಹಸಿವಿಲ್ಲದುಣಬೇಡ | ಹಸಿದು ಮತ್ತಿರಬೇಡ
ಬಿಸಿಬೇಡ ತಂಗೂಳುಣಬೇಡ ವೈದ್ಯನ
ಗಸಣೆ ಬೇಡೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ'

ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. 'ಹಸಿವಿಲ್ಲದುಂಬುವನಿಳೆಯೊಳಗೆ ಮೂಢಾತ್ಮನ್ನೈ' (ಕುಮಾರವ್ಯಾಸಭಾರತ ೩-೫೨) ಎಂಬ ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನ ನುಡಿಯೂ ಇದನ್ನೇ ಧ್ವನಿಸುತ್ತದೆ. 'ಹಸಿದು ಉಂಡರೆ ಊಟ ಬಹಳ ರುಚಿ. ಅದೇ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಔಷಧಿ' ಎಂಬುದು ಥಾಮಸ್ ಟೆಸ್ಸರ್ ವಿದ್ವಾಂಸನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. 'ನಿಯಮವುಳ್ಳವನನ್ನು ಕಂಡರೆ ಯಮನಿಗೂ ಭಯ' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತನ್ನು ಆಹಾರ ಸೇವನೆಗೂ ಅನ್ವಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಾದರೆ, ಉಣ್ಣುವುದಕ್ಕೆ ಇಂಥ ಸಮಯ, ಇಂಥ ನಿಯಮ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ 'ಕಾಲ'ನೂ ನಮ್ಮಿಂದ ದೂರ ಸರಿಯುತ್ತಾನೆ. ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿದಾಗ ಹುಗ್ಗಿಯೂ ಮುಳ್ಳಾಗುವಂತೆ ಅದು ಅಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ ನಾಂದಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು, ಅನುಭಾವಿಗಳು ದಿನಕ್ಕೆ

ಎರಡು ಬಾರಿ ಉಣ್ಣಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿರುವುದು, ಅದನ್ನು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸಿರುವುದು ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ. 'ಆಗಿಷ್ಟುಂಡು ಈಗಿಷ್ಟುಂಡು ರೋಗಿಷ್ಟಾದ' ಎಂಬ ಲೋಕೋಕ್ತಿಯು ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸದೆ ಇಚ್ಛಾನುಸಾರ ಸೇವಿಸಿ ರೋಗವನ್ನು ತಂದುಕೊಳ್ಳುವವರ ಕುರಿತು ಹೇಳಿದಂತಿದೆ. ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಕಾಲವನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದ ಸಂಹಿತೆಗಳು ಬಹಳ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸುತ್ತವೆ.

ಪ್ರಸೃಷ್ಟೀ ವಿಣ್ಮೂತ್ರೇ ಹೃದಿ ಸುವಿಮಲೇ ದೋಷೇ ಸ್ವಪಥಗೇ
ವಿಶುದ್ಧೇಚೋದ್ಗಾರೇ ಕ್ಷುದುಪಗಮನೇ ವಾತೇsನುಸರತಿ
ತಥಾಗ್ನಾವುದ್ರಿಕ್ತೇ ವಿಶದಕರಣೇ ದೇಹೇ ಚ ಸುಲಘೌ
ಪ್ರಯುಂಜೀತಾಹಾರಂ ವಿಧಿನಿಯಮಿತಂ ಕಾಲಃ ಸಹಿ ಮತಃ ||

ಎಂದರೆ, ಮಲಮೂತ್ರಗಳು ತೃಪ್ತಿಕರವಾಗಿ ವಿಸರ್ಜಿತವಾದಾಗ, ಮನಸ್ಸು ಪ್ರಫುಲ್ಲವಾದಾಗ ವಾತ, ಪಿತ್ತ, ಕಫಗಳು ನಿರಾತಂಕವಾದಾಗ ತೇಗು ಬಂದಾಗ, ಹಸಿವು ಹುಟ್ಟಿದಾಗ, ಆಹಾರದ ಹಂಬಲ ಹುಟ್ಟಿದಾಗ, ಪಾಚಕಾಂಗಗಳೊಳಗಿನ ವಾಯುವು ಸರಾಗವಾಗಿ ಚಲಿಸುತ್ತಿರುವಾಗ ಇಂದ್ರಿಯಗಳು ಚುರುಕಾಗಿರುವಾಗ ತನುಮನಗಳು ಹಗುರವಾಗಿ ಆಹಾರಬೇಕು ಎನಿಸಿದಾಗ ಅದು ಊಟ ಮಾಡುವ ಕಾಲ ಎಂದರ್ಥ. ಇದನ್ನೆ ಆಯುರ್ವೇದ 'ಕ್ಷುತಭುಕ್' ಎನ್ನುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಹಸಿವಾಗಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಉಣ್ಣಬೇಕು. ಈ ಕುರಿತು ತೈತ್ತರೀಯೋಪನಿಷತ್ತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತದೆ. 'ಅದ್ಯತೇತ್ತಿಚಭೂತಾನಿ, ತಸ್ಮಾದನ್ನಂ ತದುಚ್ಯತ ಇತಿ' ಅಂದರೆ ಹಸಿವು ಹೆಚ್ಚಿ ಹಿಂದಿನ ಊಟವು ಜೀರ್ಣಿಸಿದ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಕಂಡುಬಂದಾಗ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂದಿರುವಲ್ಲೂ ಆಯುರ್ವೇದ ಸಂಹಿತೆಗಳ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೇ ಇದೆ. ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಉಳಿದು ಮಿಕ್ಕ ಎಲ್ಲ ಜೀವಿಗಳೂ ಆಹಾರದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಕ್ಷುತಭುಕ್ ಎಂಬ ಸೂತ್ರವನ್ನು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಪಾಲಿಸುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ದುರ್ದೈವದಿಂದ ಬುದ್ಧಿ ಸಂಪನ್ನನಾದ ಮನುಷ್ಯ ಆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ನಿಯಮದಿಂದ ದೂರಸರಿದಿದ್ದಾನೆ. ಅದರ ಪರಿಣಾಮವೇ ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳ ಸೃಷ್ಟಿಯೇನೊ. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಉಂಬೊತ್ತು, ಚಿಕ್ಕ ಉಂಬೊತ್ತು, ದೊಡ್ಡ ಉಂಬೊತ್ತು ಎಂಬವು ಊಟದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೊತ್ತು ಹೇಳುವ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಅವರ ಊಟದ ಸಮಯವನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

'ಷಡ್ರಸಂ ಮಧುರಪ್ರಾಯಂ ನಾತಿದ್ರುತ ವಿಲಂಬಿತಂ' ಎಂಬ ಮಾತು ಆಯುರ್ವೇದ ಸಂಹಿತೆಗಳಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಮಧುರ, ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಕಹಿ, ಕಾರ, ಒಗರು ಎಂಬ ಷಡ್ರಸಗಳೂ ಇರಬೇಕು. ಇಂಥ ಷಡ್ರಸಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ರಸವಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಊಟದಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮವನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನರು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ವಿವೇಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಕುರಿತು ಚಿಕುಪಾಧ್ಯಾಯನ ವಿಷ್ಣುಪುರಾಣದ ತೃತೀಯಾಂಶದಲ್ಲಿ -

"ಮೊದಲೊಳ್ ಮಧುರಮನಾ ಮ
ಧ್ಯದೆ ಲವಣಾಮ್ಲಂಗಳಂ ಬಳಿಕ್ಕಂ ಕಟುತಿ
ಕ್ತದೊಳಾದ ವಸ್ತುಗಳನು
ಣ್ಬುದು ಪುರುಷಂ ನಿತ್ಯಮುಚಿತಮಿದು ತಾನೆನಿಕುಂ
ಕೊಳವೇಳ್ಕುಂ ದ್ರವಮಂ ಮೊದ
ಲೊಳೆ ಕಠಿನಮನಾ ಬಳಿಕ್ಕೆ ಮತ್ತಂ ದ್ರವಮಂ
ಬಳಮಾರೋಗ್ಯಂ ಮನುಜಂ
ಗಳವಟ್ಟೆಸೆದಿರ್ಕುಮಿಂತು ನಡೆದೊಡೆ ಭೂಪಾ"[೫]

ಎಂದು ಊಟದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ನಂತರ ಕಹಿ ಹಾಗೂ ಕಾರವನ್ನು, ಊಟದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ದ್ರವಾಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವ ಕ್ರಮ ಉಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲೂ ಇದೇ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ.

"ಆದೌ ಮಧುರಮಶ್ನೀಯಾತ್ ಮಧ್ಯೇ ತು ಲವಣಾಮ್ಲಕಮ್
ಅಂತ್ಯೇ ತಿಕ್ತಂ ಕಷಾಯಂ ಚ ಕಟುಕಂ ಚಾಪಿ ಭಕ್ಷಯೇತ್ "[೬]

ಅದೇ ರೀತಿ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದ 'ಅನ್ನಭೋಗ'ದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ- "ಮೊದಲು ಮೆತ್ತಗಾದ ಮಾಂಸ ಅಥವಾ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮತ್ತು ಮಧುರವಾದ ವಿವಿಧ ಲೇಹಗಳಿಂದ ಲೇಪಿತವಾದ ಅನ್ನವನ್ನು ಭೋಗಿಸಬೇಕು. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಪಕ್ವಾನ್ನವನ್ನು, ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪಾಯಸವನ್ನು, ಬಳಿಕ ಮಧುರವಾದ ಆಮ್ಲರಸಭರಿತವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕು. ರುಚಿಕರವಾದ ಪಾನಕವನ್ನು ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಸೀಕರಣೆ, ಗಂಜಿ ಮುಂತಾದ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಕೊನೆಗೆ ಸೇವಿಸಬೇಕೆಂದು"[೭] ನಿರ್ದೇಶಿಸಲಾಗಿದೆ. "ಪೂರ್ವ ಮಧುರಮಶ್ನೀಯಾನ್ಮಧ್ಯೇಯಾಮ್ಲಲವಣೌ ರಸೌ....."[೮] ಎಂಬ ಸುಶ್ರುತ ಸಂಹಿತೆಯ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಹಸಿವೆಯುಳ್ಳ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ವಾತಪಿತ್ತಶಮನಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಮಧುರ ರಸ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿದ ಆಹಾರ, ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಕಟುತಿಕ್ತ ಕಷಾಯ ರಸ ದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಭೋಜನ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ಸಲಹೆ ನೀಡಿದೆ.

ಮೇಲೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ, ಉಳಿದಂತೆ ಊಟದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ನಂತರ ಕಹಿ ಹಾಗೂ ಕಡೆಗೆ ಕಷಾಯ ಮುಂತಾದ ರಸದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಭೋಜನ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬಲ್ಲಿ ಏಕನಿಲುವು ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಕೆಲವು ಧರ್ಮೀಯರನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದಂತೆ ಇದೇ ಪದ್ಧತಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಊಟದ ವೇಳೆ ಹಾಗೂ ಷಡ್ರಸಗಳ ಭೋಜನ ನಿಯಮವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದಂತೆ ಋತು ವಿಚಾರವನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸೃಷ್ಟಿಯೊಳಗಿನ ಬೇರೆ

ಬೇರೆ ಋತು ಮತ್ತು ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ, ಮಾನವನ ತನುಮನಗಳೊಳಗಿನ ತ್ರಿಧಾತುಗಳಲ್ಲಿ (ವಾತ-ಪಿತ್ತ-ಕಫ) ಪರಿಪ್ರವರ್ತನವಾಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಸೇವಿಸಬೇಕಾದ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳ ಗುಣ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಯಾವ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಹೇಗಿರುವುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಆಹಾಯ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ವಿವೇಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಈ ಕುರಿತು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಇಂತಿದೆ.

"ವಸಂತೇ ಕಟುಮಶ್ನೀಯಾದ್ಗ್ರೀಷ್ಮೇ ಮಧುರಶೀತಲಮ್ |
ವರ್ಷಾಸು ಚ ತಥಾ ಕ್ಷಾರಂ | ಮಧುರಂ ಶರದಿ ಸ್ಮೃತಮ್ ||

ಹೇಮಂತೇ ಸ್ನಿಗ್ಧಮುಷ್ಣಂಚ ಶಿಶಿರೇ ಭ್ಯುಷ್ಣಮಾಹರೇತ್ |
ಏವಂ ಭುಂಜೀತ ಯದ್ಭೂಪೋ | ಭೋಜ್ಯ ಭೋಗಃ ಸ ಕಥ್ಯತೇ||"[೯]

ಎಂಬುದಾಗಿ ವಸಂತ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಕಟುರಸವನ್ನು, ಗ್ರೀಷ್ಮ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಮಧುರ ಮತ್ತು ಶೀತಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು, ವರ್ಷ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಮಧುರ, ಶೀತಲ, ಕ್ಷಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು, ಶರದ್ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಮಧುರವನ್ನು, ಹೇಮಂತ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಸ್ನಿಗ್ಧ ಮತ್ತು ಉಷ್ಣಗಳನ್ನು ಶಿಶಿರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಿಸಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು ಯುಕ್ತವಾದುದು ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತಂತೆ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ವ್ಯತ್ಯಾಸಬಿಟ್ಟರೆ ಮೇಲಿನ ವಿಚಾರಗಳೇ ಇವೆ. ವಸಂತ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಖಾರ, ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಧುರವೂ, ಶೀತಲವೂ, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರ, ಶರತ್ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ, ಹೇಮಂತದಲ್ಲಿ ತೈಲಮಿಶ್ರಿತ ಬಿಸಿ ಆಹಾರ, ಶಿಶಿರದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಆಮ್ಲವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು 'ಅನ್ನಭೋಗ' ಎಂದಿದೆ. ಹೀಗೆ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಹಾಗೂ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಕೃತಿಗಳು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಒಂದೇ ಬಗೆಯ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿವೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸವನ್ನು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಅನುಸರಿಸಿದೆಯೆಂಬುದು ಈ ಮೂಲಕ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ವರ್ಷದ ಯಾವ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಭಾಗವಾಗಿ ರೂಢಿಗೊಂಡಿದೆ. ಅವರು ಆಚರಿಸುವ ಹಬ್ಬ-ಆಚರಣೆಗಳು, ಆ ಸಂದರ್ಭದ ಅಡಿಗೆಗಳು ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ನೋಡುವುದಾದರೆ ಮಳೆಗಾಲದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಚೌತಿ, ಪಂಚಮಿಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಚಿಗಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟು, ಉಸುಳಿ ಮುಂತಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ತಂಪಿನ ಬಾಧೆಯಿಂದ ದೇಹವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಉಷ್ಣತೆ ಕೊಡುವಂಥವು. ಅದೇ ರೀತಿ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬರುವ ದಸರ-ದೀಪಾವಳಿ-ಗೌರಿಹುಣ್ಣಿಮೆ ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲೂ ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಖಾರದ ತಿನಿಸುಗಳು, ಭೂಮಿಯನ್ನು ಫಲ ಬಿಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗರ್ಭವತಿ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡಿಗೆಗಳು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ರಾಮನವಮಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲಿನ ಧಗೆಯಿಂದ ತಂಪುಗೊಳಿಸಲು ಹೆಸರುಕಾಳು ಪಾನಕ, ಸೌತೇಕಾಯಿ ಪಾನಕ, ಕೋಸುಂಬರಿ ಇತ್ಯಾದಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಆ. ಪರಿಸರ (ವಾತಾವರಣ)

ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವ ವಾತಾವರಣ ನಿರ್ಮಲವಾಗಿದ್ದು, ಏಕಾಗ್ರತೆಯಿಂದ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇದೆ. ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ವಾತಾವರಣ ಶುದ್ಧವಾಗಿದ್ದರೆ ಮನಸ್ಸೂ ಶುದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತದೆ ಛಾಂದೋಗ್ಯ ಉಪನಿಷತ್ತು. ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ, ಭಾವನಾತ್ಮಕವಾಗಿ, ಉದ್ರಿಕ್ತಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುವಾಗ ಊಟವನ್ನು ಮಾಡಕೂಡದು. ಕಾರಣ ಅಂಥ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಕಿಣ್ವಗಳು ಸರಿಯಾಗಿ ಸ್ರಾವವಾಗುವುದಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಪಚನಕ್ರಿಯೆ ಕುಂಠಿತವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವೂ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಲು ಪ್ರಶಾಂತ ವಾತಾವರಣ, ಮನಸ್ಸು ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು ಎಂಬುದು ಸರ್ವವಿದಿತ. ಇದನ್ನೇ ಅನುಭಾವಿಗಳು 'ನಿಜಾನಂದವೇ ಭೋಜನ' ಎಂದಿರಬೇಕು. ಸಂಗ್ರಹ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು 'ಆಹಾರವನ್ನು ಏಕಾಂತದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಅನ್ನವೇ ಬ್ರಹ್ಮ, ರಸವೇ ವಿಷ್ಣು, ಊಟ ಮಾಡುವವ ಮಹೇಶ್ವರ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿಂದ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ದೃಷ್ಟಿದೋಷವಿರುವುದಿಲ್ಲ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವಾಗ ಯಾವ ಯಾವ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಅಭಿಮುಖವಾಗಿ ಕುಳಿತರೆ ಯಾವ ಫಲಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನೂ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ "ಪೂರ್ವದಿಕ್ಕಿನ ಕಡೆಗೆ ಮುಖಮಾಡಿ ಕುಳಿತು ಊಟಮಾಡಿದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಯುಷ್ಯವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾನೆ. ದಕ್ಷಿಣದಿಕ್ಕಿನ ಕಡೆಗೆ ಮುಖಮಾಡಿ ಕುಳಿತು ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕೀರ್ತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾನೆ. ಪಶ್ಚಿಮದಿಕ್ಕಿನ ಕಡೆಗೆ ಕುಳಿತು ಊಟಮಾಡಿದರೆ ವಿಪುಲವಾದ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾನೆ. ಉತ್ತರದಿಕ್ಕಿನ ಕಡೆಗೆ ಮುಖಮಾಡಿ ಊಟಮಾಡಿದರೆ ಸತ್ಯವಾಕ್ಯದ ಫಲವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾನೆ"[೧೦] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲೂ ೨೦ನೇ ತರಂಗ, ೮, ೯ ಹಾಗೂ ೧೦ನೆಯ ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ವಿಚಾರವನ್ನೇ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪಾರಿಜಾತ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ: "ಪಿತರೌ ಜೀವಮಾನೌ ಚೇನ್ನಾಶ್ನೀಯಾದ್ದಕ್ಷಿಣಾಮುಖಃ"[೧೧] ಎಂಬಲ್ಲಿ ತಂದೆ ತಾಯಿಗಳು ಇರುವವರು ದಕ್ಷಿಣಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಕುಳಿತು ಊಟಮಾಡಬಾರದು ಎಂದು ನಿರ್ದೇಶಿಸಿದೆ. ಆದರೆ ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ಹಿಂದೆ ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಸತ್ಯವಿದೆ ಎಂಬುದು ವಿಚಾರಾರ್ಹ ಸಂಗತಿ.

ಇ. ನೀರಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ

'ಆಪೋಯಯಃ ಪ್ರಾಣೋನ ಪಿಬತೋ ವಿಚ್ಛೇತ್ ಸ್ಯತಿ' ಎಂಬ ಛಾಂದ್ಯೋಗ ಉಪನಿಷತ್ತಿನ ಮಾತಿನಂತೆ ಪ್ರಾಣಧಾರಣೆಯು ನೀರನ್ನೇ ಅವಲಂಬಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯದಿದ್ದರೆ ಸಾವು ನಿಶ್ಚಿತ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಒಟ್ಟಾರೆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯುವ ಕುರಿತ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವಾಗ (ಊಟದಲ್ಲಿ) ನೀರನ್ನು ಯಾವಾಗ ಕುಡಿಯಬೇಕು ಊಟದ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲೋ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲೋ ಇಲ್ಲವೇ ಊಟದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿಯೋ ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಅನೇಕ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಊಟದ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ನೀರೆ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿ ಊಟ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ನೀರನ್ನು ಊಟದ ನಂತರ ಕಲವು ನಿಮಿಷಗಳು ಬಿಟ್ಟು ಕುಡಿಯಬೇಕು ಎಂಬುದು ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯರ ಸಲಹೆ. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರಲ್ಲಿ ಊಟದ ಆರಂಭದಲ್ಲೇ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಊಟ ಹೋಗುವುದಕ್ಕೆ ಸುಗಮವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೂ ಇದೆ.

ಆಯುರ್ವೇದಿ ಸಂಹಿತೆಗಳು ಊಟದ ನಡುವೆ ನೀರು ಕುಡಿಯುವುದು ಸೂಕ್ತ ಎಂದು ನಿರ್ದೇಶಿಸುತ್ತವೆ. ವಾಗ್ಭಟಾಚಾರ್ಯರು ಅಷ್ಟಾಂಗ ಹೃದಯ ಸೂತ್ರಸ್ಥಾನ ೫ನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ 'ಸಮಸ್ಥೂಲಕೃಶಾ ಭುಕ್ತಮಧ್ಯಾಂತ ಪ್ರಥಮಾಂಬುಪಾಃ' ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಊಟದ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುಡಿಯುವವರ ಸಪ್ತಧಾತುಗಳು ಸಮಾನತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿ ಶರೀರವು ದಪ್ಪಗೂ, ತೀರಾ ತೆಳ್ಳಗೂ ಆಗದೆ ಸಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕುಡಿದರೆ ಶರೀರಸ್ಥೂಲಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲೇ ಕುಡಿದರೆ ಶರೀರದ ತೂಕ ಕ್ರಮೇಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಊಟದ ನಡುವೆ ನೀರನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕೆಂದು ಆಯುರ್ವೇದ ವಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ಸುಶ್ರುತ ಹಾಗೂ ಚರಕ ಸಂಹಿತೆಯೂ ಇದೇ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರು ತಮ್ಮ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ

"ಮಧ್ಯೇಮಧ್ಯೆ ಪಿಬೇದ್ವಾರಿ ಸ್ತೋಕಂ ಸ್ತೋಕಂ ಸುಶೀತಲಮ್ |
ಭೋಜನಸ್ಯ ಚ ರುಚ್ಯರ್ಥ ಪಾಕಾರ್ಥಮಶಿತಸ್ಯ ಚ

ಭುಕ್ತ್ಯಾದೌ ಸಲಿಲಂ ಪೀತಂ ಕಾರ್ಶ್ಯಮಂದಾಗ್ನಿಶೋಷಕೃತ್ |
ಅಂತೇ ಕರೋತಿ ಸ್ಥೂಲತ್ವಂ ಮಧ್ಯೇ ಧಾತು ಸುಖಾವಹಮ್ "[೧]

ಎಂದರೆ, ಊಟದ ನಡುವೆ ತಣ್ಣಗಿನ ನೀರನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪೇ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಊಟದಲ್ಲಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ತಿಂದ ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಊಟದ ಮೊದಲು ದೇಹ ತೆಳ್ಳಗಾಗಿ, ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ಕುಂದುವುದು, ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕುಡಿದರೆ ಸ್ಥೌಲ್ಯವುಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಕುಡಿದರೆ ಧಾತು ಸಾಮ್ಯ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಊಟದ ನಡುನಡುವೆ ನೀರು ಕುಡಿಯುವಂತೆ ಸಲಹೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಸಹ 'ಆಹಾರದ ರುಚಿಗಾಗಿ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪಚನಕ್ಕಾಗಿ ಊಟದ ಮಧ್ಯ ಮಧ್ಯ ಶೀತಲವಾದ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯಬೇಕು' ಎಂದು ಪಾನೀಯ ಭೋಗದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುಡಿಯುವವನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೇಲೆಯೇ ಈ ಎಲ್ಲ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಕಲ್ಪಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿರುವುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಊಟದ ನಡುನಡುವೆ ಎಂದಿರುವುದು ಸಹ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಮಾತ್ರ ಕುಡಿಯಬೇಕು ಎಂದೇ ಅರ್ಥೈಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಸೂಕ್ತವಾದುದು.

ಈ. ಬಡಿಸುವ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳು

ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವಾಗ ತಟ್ಟೆ ಅಥವಾ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಕುರಿತು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಹೀಗಿದೆ:

"ಪಾತ್ರಸ್ಯಾಗ್ರೇ ನಿಧಾಯಾಥ ಪರಮಾನ್ನಂ ಘೃತಂ ದಧೀ |
ತತಶ್ಚೇತರಭಾಗೇ ತು ಫಲಮೂಲಾದಿ ಕಂ ನ್ಯಸೇತ್
ಪತ್ರದಕ್ಷಿಣಭಾಗೇತುಪತ್ರಶಾಕಾದಿಕಂ ನ್ಯಸೇತ್ |
ವಾಮಭಾಗೇ ತು ಪಾನೀಯಂ ಭಕ್ಷ್ಯಾಣಿ ಪರಿವೇಷಯೇತ್
ತನ್ಮಧ್ಯಭಾಗೇಲ್ಯ ಶಾನ್ನಂ ಸೂಪಂ ತಸ್ಮಾಚ್ಚದಕ್ಷಿಣೇ |
ರಸಾಯನಂ ಪಾರ್ಶ್ವಭಾಗೇ ಕ್ಷೀರ ಚ ಪರಿವೇಷಯೇತ್ "[೨೩]

ಎಂಬಲ್ಲಿ ಭೋಜನ ಪಾತ್ರೆಯ ಮೊದಲಲ್ಲಿ ಪಾಯಸ, ತುಪ್ಪ, ಮೊಸರುಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಬೇಕು. ಮತ್ತೊಂದು ತುದಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಹಂಪಲಗಳು, ಪಾತ್ರೆಯ ಬಲಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಬೇಕು. ಎಡಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯುವ ಮತ್ತು ಕಚ್ಚಿತಿನ್ನುವ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು, ಪಾತ್ರೆಯ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನವನ್ನು ಅದರ ಬಲಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೊವ್ವೆಯನ್ನು ಎಡಭಾಗದಲ್ಲಿ ರಸಾಯನ ದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಲನ್ನು ಬಡಿಸಬೇಕೆಂದಿದೆ.

ಚೆನ್ನಬಸವಾಂಕ ರಚಿಸಿದ ಮಹಾದೇವಿಯಕ್ಕನ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ "ಗಾರಿಗೆ, ಲಡ್ಡುಗೆ, ಬೀಸೂರಿಗೆ, ಬಿಚ್ಚೂರಿಗೆ, ಸದ್‌ಘೃತಪನಸು ಕೆನೆ ಎಣ್ಣೂರಿಗೆ ಮುಖಭಕ್ಷ್ಯಂಗಳಿಗೊಪ್ಪುವ ಖರ್ಜೂರಂ ಕದಳಿಸಾರಘೃತಂ ಮಧು ಸಕ್ಕರೆಗಳ ಸಾರಂಗಳ ಸುಳಿವಾಳೆಯದೊನ್ನೆಯೊಳಾರೈದರ್"[೨೪] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಊಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಡಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಬಾಳೆಯ ದೊನ್ನೆಯಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಿ ಎಲೆಯ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದಲ್ಲಿಡುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು 'ಮುಖಭಕ್ಷ್ಯ'ಗಳೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಂದಿಗೂ ವೈದಿಕಧರ್ಮೀಯರಲ್ಲಿ ಈ ನಿಯಮ ಪಾಲಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೨. ಪ್ರಮಾಣ

ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ 'ಅತಿಯಾದ ಸೇವನೆ' ಹಾಗೂ 'ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಸೇವನೆ' ಎಂದು ವಿಭಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ

ಅ. ಅತಿಯಾದ ಸೇವನೆ

'ಉಂಬುವರೆಲ್ಲ ಒಂದೇ ಪರಿಯೇ ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಬಾಯಿಚ್ಛೆಯಲ್ಲವೆ', 'ಊಟ ತನ್ನಿಚ್ಛೆ ನೋಟ ಪರರಿಚ್ಛೆ' ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಮಾದರಿಯ ಅನೇಕ ವಚನ, ಗಾದೆಮಾತುಗಳು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿವೆ. ಆದರೆ ತನ್ನಿಚ್ಛೆ

ಬಂದಂತೆ ಉಂಡಲ್ಲಿ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ದೈಹಿಕ ಹಾಗೂ ಮಾನಸಿಕ ರೋಗಿಯಾಗುತ್ತಾನೆ. ಇದರಿಂದ ಕ್ರಮೇಣ ಜ್ಞಾನಲೋಪವಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಅಧೋಗತಿಗೆ ದಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ 'ಊಟ ಬಲ್ಲವನಿಗೆ ರೋಗವಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ಲೋಕೋಕ್ತಿ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿರಬಹುದು. ವಿಧಿಯನ್ನು ಮೀರಿ ಸೇವಿಸಲ್ಪಡುವ ಅಹಾರವು ನಾನಾ ವಿಧವಾದ ಅನರ್ಥಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವುದೆಂಬುದು ಆಯುರ್ವೇದ ಸಿದ್ಧಾಂತವಾಗಿದೆ. ಅಂದರೆ, ಸರ್ವದೋಷಗಳು ಪ್ರಕೋಪಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ವಾತವು ನೋವು, ಹೊಟ್ಟೆ ಉಬ್ಬರಗೊಳ್ಳುವಿಕೆ, ಬಾಯಿ ಒಣಗುವಿಕೆ, ದೇಹದೊಳಗೆ ಉರಿ, ಕಫ, ವಾಂತಿ, ಅರುಚಿ, ಅಜೀರ್ಣ, ಶೀತ, ಜ್ವರ, ಆಲಸ್ಯ, ಮೈಭಾರ ಮುಂತಾದವಕ್ಕೆ ಅತಿಯಾದ ಸೇವನೆ ದಾರಿಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಆರೋಗ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಆಯುಷ್ಯ ಕ್ಷಯಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಆಯುರ್ವೇದಿಯಲ್ಲಿ

"ಕುಕ್ಷೇರ್ಭಾಗದ್ವಯಂ ಭೋಜ್ಯೈಸ್ತೃತೀಯೇ ವಾರಿ ಪೂರಯೇತ್ |
ವಾಯೋಃ ಸಂಚಾರಣಾರ್ಥಾಯ ಚತುರ್ಥಮವಶೇಷಯೇತ್ ||"[೧೫]

ಎಂದು ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಭಾಗ ಉಣ್ಣಬೇಕು. ಕಾಲು ಭಾಗದಷ್ಟು ನೀರು ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಉಳಿದ ಕಾಲು ಭಾಗವನ್ನು ಗಾಳಿಯ ಸಂಚಾರಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲಿಸುವಂತೆ ತೆರವಾಗಿ ಉಳಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದಾಗಿ ಮಿತಿಮೀರಿದ ಊಟ ಸ್ವೀಕರಣಕ್ಕೆ ನೀತಿಸಂಹಿತೆಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತದೆ. ಇದೇ ಬಗೆಯ ಸೂಚನೆಯನ್ನು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲೂ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

"ಅನ್ನೇನ ಪೂರಯೇದರ್ಥಂ ಪಾನೇನೈಕಂ ಪ್ರಪೂರಯೇತ್ |
ವಾಯು ಸಂಚಾಲನಾರ್ಥಾಯ ಚತುರ್ಥಮವಶೇಷಯೇತ್ ||"[೧೬]

ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಭಗವದ್ಗೀತೆಯು ನಿದ್ರೆ, ವಿಹಾರ, ಕೆಲಸಗಳ ಮಿತಿಯೊಂದಿಗೆ ಆಹಾರ ಮಿತಿಯನ್ನೂ ಸಾರುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳ ಅಭ್ಯಾಸಗಳಲ್ಲಿ ಮಿತವಾಗಿರುವವನಿಗೆ ಯೋಗ ಪದ್ಧತಿಯ ಅಭ್ಯಾಸವು ಎಲ್ಲ ಐಹಿಕ ದು:ಖಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಲ್ಲುದೆಂಬುದನ್ನು ಹೀಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

'ಯುಕ್ತಾಹಾರ ವಿಹಾರಸ್ಯಾ ಯುಕ್ತಚೇಷ್ಟಸ್ಯಾ ಕರ್ಮಸು |
ಯುಕ್ತಸ್ವಪ್ನಾವ ಭೋದಸ್ಯಾ ಯೋಗೇ ಭವತಿ ದುಃಖಹಾ ||

ಅದೇ ರೀತಿ ವಚನಕಾರ ಬಹುರೂಪಿ ಚೌಡಯ್ಯ 'ಮಿತಭೋಜನ ಮಿತವಾಕು ಮಿತನಿದ್ರೆಯ ಮಾಡಿರಣ್ಣ' ಎಂದರೆ, ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ 'ಆಹಾರವ ಕಿರಿದು ಮಾಡಿರಣ್ಣಾ ಆಹಾರವ ಕಿರಿದು ಮಾಡಿ ಆಹಾರದಿಂದ ವ್ಯಾಧಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಬಲಿವುದಯ್ಯಾ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಮಿತಿಮೀರಿದಲ್ಲಿ ಆಗಬಹುದಾದ ಅನಾಹುತಗಳನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಮಿತಿಮೀರಿದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಅಜ್ಞಾನ, ಕಾಮವಿಕಾರ, ಭಾವ-ಮನ-ಇಂದ್ರಿಯ-ವಾಯುವಿಕಾರವುಂಟಾಗಿ ಕೊನೆಗೆ ಅತಿಪೋಷಣೆಯಿಂದ ಮೃತ್ಯು ಎಂಬುದನ್ನು ಅಕ್ಕ ಸಮರ್ಥಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಇಂಥ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ಅಲ್ಲಮನೂ ದೂರನಿಂತಿಲ್ಲ. ಅವನು ಹೇಳುವಂತೆ

'ಅನುವರಿದುಣಬಲ್ಲಡೆ ಎನ್ನವನೆಂಬೆನು
ಅನುವನರಿಯದೆ ಭಕ್ತರ ಹರುಷವ ಮುರಿದು ಉಂಡರೆ
ಕೊಂಡರೆ ಬ್ರಹ್ಮನವನಲ್ಲದೆ ಅವ ನಮ್ಮವನಲ್ಲ'

"ಅಳತೆ ಮೀರಿದ ಊಟವನು ಮಾಡಲೇಕೆ, ಬದುಕಿಹುದೇನಿಂಥ ಅಮಿತದೂಟದಲಿ?"[೧೭] ಎಂಬ ಪಾಲ್ಕುರಿಕೆ ಸೋಮನಾಥನ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ 'ಬದುಕೇ ಊಟವಲ್ಲ' ಎಂಬ ಹಿತವಚನವಿದೆ. 'ಕಂಡ ಕಂಡ ಪದಾರ್ಥವನುಂಡಡೆ ಅದು ಕೆಂಡದಂತಾಗುವುದಯ್ಯಾ' ಎಂಬ ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥ ಸೇವಿಸುವಲ್ಲಿ ಅದರ ಗುಣದ ಕಡೆಯೂ ಗಮನ ಹರಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ ಎಂಬ ಸಂದೇಶವಿದೆ.

ಅತಿಯಾದ ಆಹಾರಸೇವನೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಮಹಾತ್ಮಗಾಂಧೀಜಿಯವರು "ಪಕ್ಷಿಗಳು ಹಸಿವೆಯಾದಾಗ್ಗ ತಮ್ಮ ಹಸಿವೆಯನ್ನು ತೃಪ್ತಿಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನುವವಲ್ಲದೆ ನಮ್ಮಂತೆ ಸ್ವಾದಕ್ಕೀಡಾಗಿ ಅಳತೆ ಮೀರಿ ಎಂದಿಗೂ ತಿನ್ನವು"[೧೮] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಅತಿಯಾದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಗೆ ತೃಪ್ತಿಗಿಂತ ಆತನ ಸ್ವಾದಗುಣವೇ ಕಾರಣ ಎಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಿದಂತಿದೆ. 'ರುಚಿ ಹತ್ತಿದ ಹಾರುವ ಒಳ್ಳು ನೆಕ್ಕಿದ್ನಂತೆ' ಎಂಬ ಮಾತಿನಲ್ಲೂ ಬಾಯಿ ಚಪಲದ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಸ್ವಭಾವವನ್ನು ಸೂಚಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ಅತಿಯಾದ ಆಹಾರ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. 'ತುತ್ತು ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಕುತ್ತು', 'ಅಜೀರ್ಣವೇ ರೋಗದ ಮೂಲ' ಎಂಬ ಪ್ರಚಲಿತ ಗಾದೆನುಡಿಗಳೂ ಅದನ್ನೇ ಧ್ವನಿಸುತ್ತವೆ. ಇಂಥ ಗಾದೆಮಾತುಗಳಿಗೆ ಪ್ರತಿಪರಿಹಾರವೆಂಬಂತೆ ಸರ್ವಜ್ಞನ ಹಲವಾರು ವಿಚಾರಗಳಿವೆ. ಮಿತಿಯಾದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಸರ್ವಜ್ಞನಷ್ಟು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಹೇಳಿರುವ ಕವಿ ಮತ್ತೊಬ್ಬನಿಲ್ಲ. ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯರನ್ನೂ ಬೆರಗುಗೊಳಿಸುವಂತಿದೆ ಆತನ ವಚನ.

'ನಾಲಿಗೆಯ ಕಟ್ಟಿದನು ಕಾಲನಿಗೆ ದೂರನಹ |
ನಾಲಿಗೆಯು ರುಚಿಯ ಮೇಲಾಡುತಿರಲವನ |
ಕಾಲ ಹತ್ತಿರವು ಸರ್ವಜ್ಞ |

'ನಾಲಿಗೆಯ ಕೀಲವನು | ಶೀಲದಲಿ ತಾನರಿದು |
ಶೂಲವದು ರುಚಿಯು ಎಂದಿಹನು ಮುದಿಯಲ್ಲಿ
ಬಾಲನಂತಿಹನು ಸರ್ವಜ್ಞ |

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ದೀರ್ಘಾಯುಷ್ಯದ ಮೂಲತತ್ತ್ವಗಳನ್ನು ಸರ್ವಜ್ಞ ತೆರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ.

ಆ. ಅತಿಕಡಿಮೆ ಸೇವನೆ

ಅತಿಯಾದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಆಗುವಷ್ಟೇ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳು ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದಲೂ ಆಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದು ಸರ್ವವಿದಿತ. ಆದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಅತಿಯಾದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ, ಅದರಿಂದಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಿದಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿಲ್ಲ.

ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಸುಸ್ತು, ಅಶಕ್ತತೆ, ದುರ್ಬಲತೆ ಉಂಟಾಗಿ ಅನಾರೋಗಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ. ಅದನ್ನೇ ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ 'ಜಠರಾಗ್ನಿಯು ಯಾವಾಗಲೂ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಆ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಆಹಾರ ದೊರೆಯದಿದ್ದರೆ ವಾತಾದಿ ದೋಷಗಳನ್ನೇ ತಿನ್ನಲಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ನಂತರ ರಸ, ರಕ್ತ, ಮಾಂಸ ಮುಂತಾದವನ್ನು ತಿಂದುಹಾಕುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಶಕ್ತಿಗುಂದಿ ಶರೀರ ಕ್ಷೀಣವಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಬಲವರ್ಣಗಳ ಕೂಡುವಿಕೆ ಕ್ಷಯಿಸುವುದು, ತೃಪ್ತಿಯಿಲ್ಲದಿರುವುದು, ಆಯುಷ್ಯ, ತೇಜಸ್ಸು ಕುಂದುವುದು, ಮನೋಬುದ್ಧೀಂದ್ರಿಯಗಳು ಕೆಡುವವು. ಸಾರವು ಆರಿಹೋಗಿ ದೇಹವು ವಾತರೋಗಗಳ ಆಗರವಾಗುವುದು' ಎಂದು ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದಾಗುವ ಹಾನಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಾದರೂ, ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ಹಾನಿ ತಪ್ಪಿದ್ದಲ್ಲ. ಇದು ಇಡೀ ಬದುಕಿನ ತತ್ತ್ವವಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯು ದೇಹದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಕಾಪಾಡುವ ತತ್ತ್ವವನ್ನು ಆಧರಿಸುವುದರಿಂದ ಅತಿಯಾದುದು ಬೇಡ, ಅತಿ ಕಡಿಮೆಯೂ ಬೇಡ ಎಂಬ ಸಮನಾದ ತತ್ತ್ವ ಉಚಿತವಾದುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಸಮತೋಲನ ಆಹಾರ ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದನ್ನು ಪುರಸ್ಕರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩. ನಿರಾಕರಣ

ಶಾಸ್ತ್ರವು ಯಾವ ವಿಧವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವಾಗ, ಎಷ್ಟನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಬೇಕು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ವಿಧಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ಯಾವುದನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಬಾರದು ಎಂಬುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸುತ್ತದೆ. 'ತಿನ್ನಬಾರದ ಆಹಾರಗಳ ತಿಂದು ಮಾಡಬಾರದಪರಾಧ ಕೃತ್ಯವ ಮಾಡಿ ಪರಮ ಪಾತಕತನದಿಂದ ಬಾಳಿ ಬದುಕಿ ಜೀವಿಸಿದ' ಎಂದು ಬಸವಲಿಂಗದೇವರ ವಚನವನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿದರೆ, ಅನುಭಾವಿಗಳು ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸಿರುವುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

'ಅಂಗದಿಚ್ಛೆಗೆ ಮದ್ಯಮಾಂಸ ಬಳ್ಳಭಂಗಿಯ ತಿಂಬರು' ಎಂದು ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣ, 'ಮದ್ಯಪಾನ, ಮಾಂಸಭಕ್ಷಣ ಮಾಡುವನನ್ನು ಭವಿಯೆಂದೇ' ಎಂದು ಸಿದ್ಧರಾಮ, 'ಬೆಳ್ಳೆ, ಭಂಗಿ, ನುಗ್ಗಿ, ಉಳ್ಳೆ ಮೊದಲಾದವನೆಲ್ಲವ ಬಿಡಬೇಕು. ಬೆಳ್ಳೆಯಲ್ಲಿ ದೋಷ, ಭಂಗಿ ನುಗ್ಗಿಯಲ್ಲಿ ಲಹರಿ, ಉಳ್ಳೆಯಲ್ಲಿ ದುರ್ಗುಣ ವ್ರತಲಿಂಗಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲವಾಗಿ ಈ ನಾಲ್ಕು ಬಂದಲ್ಲಿ ದೋಷವುಂಟು' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮ್ಮ, 'ಉಪ್ಪು ಹುಳಿಯ ಮುಟ್ಟುವರೆಲ್ಲ ಕರ್ತನ ಕಾಣಬಲ್ಲರೆ?' ಎಂದು ಅಮುಗೆರಾಯಮ್ಮ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿನ ನಿಷೇಧದ ಅರಿವಾಗುತ್ತದೆ.

'ನುಗ್ಗಿಯ ಬೀಜ, ಮಾವಿನಬೀಜ, ದಂಟುದಡಿ ಮೊದಲಾದ ನಾನಾ ಕಠಿಣಂಗಳನು ಅಂಗವಿಕಾರಕ್ಕೆ ಭುಂಜಿಸುವ ಭಕ್ಷಿಸುವ ಭವಕರ್ಮಿಗಳು' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ ಹೇಳಿದ್ದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ತುಂಬಾ ಕಠಿಣನಿಯಮದಂತೆ ಇವುಗಳನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿದ್ದರು. 'ಉಳ್ಳಿ' ಅಭೋಜ್ಯವೆಂದು ಬಸವಣ್ಣ ನಿಂದಿಸಿದ್ದು, ಕಿನ್ನರಿಬೊಮ್ಮಯ್ಯ

ಕೋಪಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋದದ್ದು, ಮುಂದೆ ಉಳ್ಳಿಮೆರವಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ಕರೆತಂದು ಉಳ್ಳಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸಿದ ಪ್ರಸಂಗವನ್ನು ಹರಿಹರನ ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಹರಿಹರನ ಇತರ ಕೆಲವು ರಗಳೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಾಕಷ್ಟು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನಲ್ಲದೆ 'ಉಳ್ಳಿಗಳ ಮೇಲೋಗರ'ದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಅಂದರೆ ಹರಿಹರನ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಈ ನಿಯಮಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಡಿಲವಾಗಿರಬೇಕು.

ಇಂದಿಗೂ ಹಲವು ಧರ್ಮೀಯರಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನುಗ್ಗೇಕಾಯಿ ನಿಷೇಧಿತ ಪದಾರ್ಥಗಳಾಗಿವೆ. ಜೈನನಾದ ಮಂಗರಸನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಧರ್ಮದ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಮೀರಿ ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ವೈವಿಧ್ಯಭರಿತ ಪಾಕಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಮಾಡಿರುವುದು ವಿಶೇಷ ಸಂಗತಿ. 'ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪಾಯಸ' ಎಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಮನದಂದರೆ, ಕವಿಗೆ ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹಿಂದಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿರಬೇಕು. ಹಾಗೇ ಪುರಂದರದಾಸರು 'ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನುಗ್ಗೇಕಾಯಿ ಕವಡಿಕಾಯಿಗಳು ತಿಂಬೆವಮ್ಮ' ಎಂಬಲ್ಲೂ ಈ ಅಂಶವನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಪರಸ್ಪರ ವಿರುದ್ಧ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದಷ್ಟೇ ಉಳಿದಂತೆ ಈರುಳ್ಳಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ-ನುಗ್ಗೇಕಾಯಿ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದ ಸಂಹಿತೆಗಳಲ್ಲಿ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ ಒಟ್ಟಾರೆ ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿರುವುದು ಹಲವಾರು ಮೂಲಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಪ್ರವಾಸಿಗರಾದ ಫ್ಯಾಕ್ಸಿಯನ್ ಮತ್ತು ಕ್ಸುಯನ್ ಝೂಂಗ್ (Xuan Zang) ಇವರ ವರದಿಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

ಫ್ಯಾಕ್ಸಿಯನ್ ತನ್ನ ವರದಿಯಲ್ಲಿ "Throughout the Country no one Kills any living thing, nor drinks wine, nor eats onion or garlic"[೧೯] ಅಂದರೆ "ರಾಷ್ಟ್ರಾದ್ಯಂತ ಯಾರೂ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಜೀವಿಯನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವುದಿಲ್ಲ. ಮದ್ಯಪಾನ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಈರುಳ್ಳಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಸಹ ಸೇವಿಸುವುದಿಲ್ಲ."

ಕ್ಸುಯನ್ ಝೂಂಗ್ ತನ್ನ ವರದಿಯಲ್ಲಿ "Onions and garlic are little Known and few people eat them; if anyone uses them for food, they are expelled beyond the walls of the town."[೨೦] ಅಂದರೆ "ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗಳ ಬಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವೇ ಜನರು ಮಾತ್ರ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವವರನ್ನು ನಗರದಿಂದ ಗಡಿಪಾರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು"

ಬಹುಶಃ ಈ ವರದಿಗಳು ಅಂದಿನ ಸಮಾಜದ ನಂಬಿಕೆ-ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿವೆ. ಮುಸ್ಲಿಂ ಧರ್ಮದ ರಾಜಮನೆತನದವರು ಇವುಗಳನ್ನು ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಸೋಮೇಶ್ವರನು ತನ್ನ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಮಸಾಲೆ ಹುರಿಯಲು ಈರುಳ್ಳಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನಾದರೂ ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೂಲಂಗಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದವುಗಳಲ್ಲ ಎಂದೂ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾನೆ. ಕಾಮವನ್ನು ಉದ್ದೀಪನಗೊಳಿಸುವ ಗುಣವಿದೆಯೆಂದು

ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸುಗ್ಗೇಕಾಯಿ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ 'ವಾತರೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಹಿತವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವುದೆಂಬ ಭಾವನೆಯಿದ್ದರೂ ಇದು ಉಷ್ಣವಾಗಿರುವುದರಿಂದ, ಸಂಧುಗಳೊಳಗಿನ ಶ್ಲೇಷಕಕಫವೆಂಬ ದ್ರವವು ಒಣಗಿ ಸಂಧಿಜಗಿತದಿಂದೊಡಗೂಡಿದ ವಾತರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಅಪಥ್ಯವಾಗಿದೆ. ಬಲಿತ ಸುಗ್ಗೇಕಾಯಿ ರಕ್ತಪಿತ್ತವನ್ನು ಕೆರಳಿಸುವುದು' ಎಂದು ಮದನಪಾಲ ನಿಘಂಟು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಇಂಗು, ಮೆಣಸು, ಬೆಲ್ಲ ಮುಂತಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಬಾರದೆಂಬ ಉಲ್ಲೇಖ ಹಲವು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿತ ವಾಗಿರುವುದರ ಹಿನ್ನೆಲೆ ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ.

ಜೈನಧರ್ಮ ಈರುಳ್ಳಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗಡ್ಡೆಗಳು, ಬೇರುಗಳನ್ನೂ ನಿಷೇಧಿಸುತ್ತದೆ. ಕಡೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಮೂರುದಿನಗಳ ನಂತರ ಬಳಸಬಾರದೆಂಬ ನಿಷೇಧ ಹೇರುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಊಟ ಮಾಡುವ ವಿಷಯದಲ್ಲೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿದೆ. ದೀಪಹಚ್ಚಿದ ನಂತರ ಉಣ್ಣಬಾರದು. ಈ ನಿಯಮವನ್ನು ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಕಡೆಪಕ್ಷ ಕೀಟಗಳ ಹಾವಳಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವ ಮಾನ್ಸೂನ್‌ನ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಅನುಸರಿಸತಕ್ಕದ್ದು. ಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹಾನಿಯಾಗಬಾರದೆಂಬ ಉದ್ದೇಶ ಇಂಥ ಅತ್ಯಂತ ಕಠಿಣವಾದ ನಿರ್ಬಂಧಗಳಿಗೆ ಹಾದಿಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿರಬೇಕು. ಇಷ್ಟಿದ್ದಾಗ್ಯೂ ಆಹಾರಸೇವನೆಯ ಬಗೆಗೆ ನಮಗಿರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಕಡಿಮೆ ಎಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ನಮ್ಮ ಬದುಕಿಗೂ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಆಹಾರಕ್ಕೂ, ಔಷಧಿಗೂ, ವಾತಾವರಣಕ್ಕೂ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ವಿರೋಧಾಭಾಸಗಳಿವೆ. ಆಹಾರ ಹೆಚ್ಚಾದರೂ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತೇವೆ, ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ಹೋಗುತ್ತೇವೆ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಯವಿರುವುದು. ಆದರೆ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಅನ್ನದೇವರು ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿರುವುದಲ್ಲದೆ 'ಅನ್ನವೇ ವೈದ್ಯ', 'ಔಷಧಿಯೇ ಆಹಾರ' ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿದೆ. ಆಹಾರದ ಮೂಲಕವೇ ಅನೇಕ ರೋಗಗಳನ್ನು ಬಡಿದೋಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರ ಹಿಂದೆ ಅವರ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಕ್ರಮ, ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ಊಟ-ತಿನಿಸುಗಳು, ಶ್ರಮದ ದುಡಿತ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಸರಾಗವಾದ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ, ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಂಡು ಉಣ್ಣುವ ಉದಾತ್ತ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರ ಪ್ರಭಾವವಿಂದು ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮದ ಮೇಲೂ ದಟ್ಟವಾಗಿದೆ. ಫಲವಾಗಿ ಅನ್ಯಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಸಂಪರ್ಕ, ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರಗಳ ಸೇವನೆ ಮುಂತಾದ ಪರಿಣಾಮದಿಂದ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಆಹಾರವೇ ಮಾರಕವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದೇನೇಯಿದ್ದರೂ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರಸಂಮ್ಮುಖವಾದ ಆಹಾರಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳು ಬಹುತೇಕ ಎಂದಿಗೂ ಪ್ರಸ್ತುತವೇ ಆಗಿದ್ದರೂ, ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಆಯಾ ಕಾಲ, ಪ್ರದೇಶ, ವೈಯಕ್ತಿಕ ಅನುಕೂಲತೆಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದಲ್ಲಿ 'ಊಟ ಬಲ್ಲವನಿಗೆ ರೋಗವಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ಸೂಕ್ತಿ ಸಾರ್ಥಕವಾದೀತು.

೨. ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯ ಲಕ್ಷಣ - ಸ್ವರೂಪ

ಒಂದು ನಾಡಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅನೇಕ ಅಂಶಗಳ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿ ಅಡುಗೆಮನೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನರು ಅಡಿಗೆಮನೆಯನ್ನು 'ಕ್ವಾಣಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ 'ಕ್ವಾಣಿ'ಯ ಸ್ವರೂಪ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬ'ದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ರಚನೆಯಾಗಿರುವಂತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಅಂಕಣ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿದ್ದರೂ ಕತ್ತಲುಗವಿಯಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದವು. ಒಂದು ಕಿಟಕಿ, ಮೇಲೊಂದು 'ಬಾದಾಳ' (ಗವಾಕ್ಷಿ) ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಒಂದು ಒಲೆ, ಅದರ ವಿರುದ್ಧ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹಾಸುಗಲ್ಲು, ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಕಡೆಗಲ್ಲು ಹಾಗೂ ರುಬ್ಬುವ ಕಲ್ಲು, ಗುಂಡು, ಮೂಲೆಯಲ್ಲೊಂದು ಕಡಗೋಲು, ಕಂಬ ಅಲ್ಲದೆ ಅಡಿಗೆಪಾತ್ರೆ, ಡಬ್ಬ, ಸಾರಣೆ, ಮೊರ, ಪೊರಕೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಲಕರಣೆಗಳು. ಇದು ಜನಪದರ ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಒಂದು ವಿನ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ.

ಶಿಷ್ಟಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ, ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆಯನ್ನು 'ಪಾಕಶಾಲೆ', ಸೂದಶಾಲೆ, ಸೂಪಶಾಲೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. 'ಸೂದಶಾಲಾರಸವತೀ ಪಾಕಸ್ಥಾನಂ ಮಹಾನಸಂ' ಎಂದು ಹೇಮಚಂದ್ರನ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆಗೆ 'ಸೂದಶಾಲಾ' ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ದೇವಲಾಪುರದ ನಂಜುಂಡ ವಿರಚಿತ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಬಂದ ಜನರೆಲ್ಲ ದಿಕ್ಕು ದಿಕ್ಕುಗಳಲ್ಲಿ ಪೊಂದಿಸಿ ಪಾಕಶಾಲೆಗಳ' (೩-೫೨) ಎಂದೂ, ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ(೨೦-೪೪)ದಲ್ಲಿ 'ಭೋಜನಶಾಲೆ ಪಾಕದಗೃಹ ಘನವಾದ ಸೊಬಗ ಬೀರಿದವು' ಎಂದೂ, ಚೆನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ (೫-೪೯)ದಲ್ಲಿ 'ರಂಜಿಸುವ ಮಜ್ಜನಶಾಲೆಯುಂ ಸೂಪಶಾಲೆ ಶೋಭಿಸುವ ಭೋಜನಶಾಲೆಯುಂ' ಎಂದೂ, ದೇಪರಾಜನ ಸೊಬಗಿನ ಸೋನೆ (೧೧-೫೭)ಯಲ್ಲಿ 'ಔತಣವ ಮಾಡುವ ಬಾಣಸ ಸದನವೊ.....' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಮನೆಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಸೂದಶಾಲಾ, ಪಾಕಶಾಲಾ, ಪಾಕಗೃಹ, ಸೂಪಶಾಲೆ, ಬಾಣಸಸದನ ಮುಂತಾದ ಪದಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಹನ್ನೆರಡು ಯೋಜನದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆಗಳು (ಬಾಣಸದ ಭವನಂಗಳು) ನಿರ್ಮಾಣವಾದ ಬಗ್ಗೆ ತೊರವೆ ರಾಮಾಯಣ (೭-೨)ದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ.

ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಪಾಕಶಾಲೆ, ಸತ್ರ, ಛತ್ರ ಮುಂತಾದ ಪದಪ್ರಯೋಗಗಳು 'ಅಡಿಗೆಮನೆ'ಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತವೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೫೭ರ ಶಾಸನವೊಂದು ಸದಾಶಿವನಾಯಕನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಸಾನಯ್ಯ ಎಂಬುವನು ಪ್ರತಿದಿನ ಮೂರುಜನ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಿಗೆ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಾಗಿ ಛತ್ರಕ್ಕೆ ಭೂದಾನ ಮಾಡಿದ್ದಾಗಿ ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೧೧೨ರ ಅಮ್ಮಿನಭಾವಿ ಶಾಸನವೂ ಈ ರೀತಿ ಸತ್ರಗಳಿಗೆ ದಾನಕೊಟ್ಟಿದ್ದನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತದೆ. ಹಂಪಿಯ ಸತ್ರದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ೧೦ ಜನಕ್ಕೆ ಸತ್ರದಲ್ಲಿ ಊಟದ ವಿರ್ಪಾಟು ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೪೯ರ ಶಾಸನ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹಂಪೆಯ ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಸೇರಿದಂತೆ 'ಪಾಕಶಾಲೆ' ಇರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

೧೨೪೯-೫ರ ಟಿ.ನರಸೀಪುರದ ೩೬ನೆಯ ತಮಿಳು ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿರುವ ಜೋಡಿಬಸವನಪುರದ ಸೋಮೇಶ್ವರನ ಶಾಸನವು ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿಗೆಯ ಕಟ್ಟಡವಾಗಿದ್ದ ಹರಿಹರ ದೇವಾಲಯವನ್ನು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ

ಪುನರ್ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ತಿಳಿಸುವಾಗ, ಜೀರ್ಣೋದ್ಧಾರ ಮಾಡಿಸಿದ ಕೇಶವದೇವನ ದೇವಾಲಯದೊಂದಿಗೆ ಗೋಪುರ, ದುರ್ಗೀಶ್ವರ ಮುಡ್ಡೆಯಾರಿಗೆ ಮಕರತೋರಣ, ವೃಷಭದೇವರು ಹಾಗೂ ಪಾಕಶಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ್ದನ್ನು ನಿರೂಪಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕಾವ್ಯ ಹಾಗೂ ಶಾಸನಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸ್ಥಳವಿದ್ದು, ಅದನ್ನು ಪಾಕಶಾಲೆ, ಸೂದಶಾಲೆ, ಪಾಕಗೃಹ, ಬಾಣಸ ಸದನ, ಛತ್ರ, ಸತ್ರ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಶಾಸ್ತ್ರ-ಪುರಾಣ-ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಷಯಗಳು ಚರ್ಚೆಯಾಗುವುದರೊಂದಿಗೆ ಬಾಣಸ, ಬಾಣಸದ ಮನೆ, ಪಾಕಶಾಲೆ. ಸೂದಶಾಲೆ. ಬಾಣಸಗಿತ್ತಿ, ಭೋಜನಶಾಲೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪದ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿದ್ದರೂ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಕುರಿತು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚೇನೂ ಹೇಳಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಬಹುಶಃ ಅದೊಂದು ವಾಸ್ತುಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟದ್ದು ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಪರಿಧಿಯಿಂದ ಹೊರಗಿಟ್ಟರಬೇಕು.

ಚಾವುಂಡರಾಯನು ತನ್ನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದ ಮೂರನೆಯ ಅಧಿಕಾರ 'ವಾಸ್ತುಪ್ರಕರಣ'ದ ೧೮ನೇ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ರಾಜಗೃಹವನ್ನು ಕಟ್ಟುವ ವಿಧಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವಾಗ ಆಗ್ನೇಯದಿಕ್ಕಿಗೆ ಪಾಕಗೃಹವನ್ನು, ಪಶ್ಚಿಮದಿಕ್ಕಿಗೆ ಭೋಜನಶಾಲೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಬೇಕು ಎಂದಷ್ಟೇ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆದರೆ ಕನ್ನಡ ಕವಿಗಳು, ಅನುಭಾವಿಗಳು, ದಾರ್ಶನಿಕರು ಲೌಕಿಕವಾಗಿಯೋ ಅಲೌಕಿಕವಾಗಿಯೋ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವಾಗ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ಅಡಿಗೆಮನೆ, ಬೆಂಕಿ, ಒಲೆ, ಕಿಚ್ಚು, ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳು, ಇಡಬೇಕಾದ ಸ್ಥಳಗಳು ಮುಂತಾದವನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪದ ಮೇಲೆ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುತ್ತವೆ.

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಮನೆ ಹಾಗೂ ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಸುಮಾರು ಐದಾರು ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿರುವ ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪದ ವಿವರಣೆ ಇಂತಿದೆ.

"ದ್ವಾತ್ರಿಂಶದ್ಧಸ್ತವಿಸ್ತಾರಾ ವ್ಯಾಯಾಮೇ ಚಾಷ್ಟಹಸ್ತಕಾ |
ಪಾಕಶಾಲಾ ಪ್ರಕರ್ತವ್ಯಾ ಧೂಮ ನಿರ್ಗಮನಾನ್ವಿತಾ"[೨೧]

ಎಂಬಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಮನೆ ೩೨ ಮೊಳ ಸುತ್ತಳತೆಯನ್ನು, ೮ ಮೊಳ ಉದ್ದವಿರುವಂತೆ ಕಟ್ಟಿಸಬೇಕು ಹಾಗೂ ಹೊಗೆ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕೆಂದಿದೆ.

"ಪೂರ್ವಭಾಗೇ ತು ತತ್ರಾಂಶಶ್ಚುಲ್ಲೀಂ ಸಂಸ್ಥಾಪಯೇದ್ಬುಧಃ |
ಚುಲ್ಲೀಂ ಗೋಪುಚ್ಛಸದ್ರೂಪಾಂ ಲೋಹೇಷ್ಟಕಮಯೀಂ ತಥಾ |
ಅಥವಾ ಮೃಣ್ಮಯೀಂ ಕುರ್ಯಾಚ್ಚುಲ್ಲೀಂ ಲಕ್ಷಣಸಂಯುತಾಮ್
ಚುಲ್ಯಾ ಉಪರಿ ಚ ಛಿದ್ರಂ ಕಾರಯೇನ್ನವ ಸಂಖ್ಯಯಾ |"[೨೨]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಪೂರ್ವದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಒಲೆ ರಚಿಸಿದ್ದು ಇದು ಹಸುವಿನ ಬಾಲಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುಂದರವಾಗಿರಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಕಬ್ಬಿಣ ಅಥವಾ ಇಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿರಬೇಕು. ಮಣ್ಣಿನಿಂದಲೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ನೋಡಲು ಸುಂದರವಾಗಿರಬೇಕು. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂಭತ್ತು ತೂತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿದೆ.

"ಆಗ್ನೇಯೇಗ್ನಿಂ ಚ ಸಂಸ್ಥಾಪ್ಯ ಯಾಮ್ಯೇ ಕಾಷ್ಟಂ ತು ನಿಕ್ಷಿಪೇತ್ |
ನೈಋತ್ಯೇ ಕಲ್ಪನೀ ಸ್ಥಾಪ್ಯಾವಾರುಣೇ ಜಲಕುಂಭಕಮ್ |
ಉಲೂಖಲಂ ಚ ವಾಯುವ್ಯೇ ಕೌಬೇರೇ ಶೂರ್ಪಮಾರ್ಜನೀ |
ಐಶೀ ಮುಸಲ ಪೇಷಿಣ್ಯೌ ಶಾಕಂ ತತ್ರೈವ ಶೋಧಯೇತ್ |"[೨೩]

ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿನ ಶ್ಲೋಕಗಳ ಉಲ್ಲೇಖದಿಂದ ಅಡಿಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬಹುದಾದ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಸೂಕ್ತ ದಿಕ್ಕುಗಳ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಹೀಗೆ ಕ್ರೋಡೀಕರಿಸಿ ಕೊಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆಗ್ನೇಯಕ್ಕೆ	- ಒಲೆ
ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೆ	- ಕಟ್ಟಿಗೆ
ನೈರುತ್ಯಕ್ಕೆ	- ಚಾಕು ಇತ್ಯಾದಿ ಕತ್ತರಿಸುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು
ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ	- ನೀರಿನ ಪಡುಗ (ಬಿಂದಿಗೆ)
ವಾಯುವ್ಯ	- ರುಬ್ಬುಗಲ್ಲು
ಉತ್ತರ	- ಗೆರಸೆ-ಪರಕೆ-ಒರೆಸುವಬಟ್ಟೆ (ಮಸಿ ಅರಿವೆ)
ಈಶಾನ್ಯ	- ಹಾರೆ-ಒನಕೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಕುಟ್ಟುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು
ಪೂರ್ವ	- ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಂತದಲ್ಲೂ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ವಿವೇಚನೆಯಿದೆ, ಸೂರ್ಯನ ಕಿರಣಗಳಿಗೆ ರೋಗೋತ್ಪತ್ತಿ ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳನ್ನು ನಾಶ ಮಾಡುವ ಶಕ್ತಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಪೂರ್ವದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಒಲೆ, ತರಕಾರಿ ಹೆಚ್ಚುವ ಕಾರ್ಯ ನಡೆಯಬೇಕೆಂದಿದೆ. ಕಿಟಕಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿರದಿದ್ದರೂ ಹೊಗೆ ಹೋಗುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿರಬೇಕೆಂದಿದೆ. ಒಲೆ ಸುಂದರವಾಗಿರಬೇಕೆಂಬಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಸಾಂದರ್ಯದ ಕಡೆ ಗಮನ ಹರಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಪಾಯ ಭದ್ರವಾಗಿರಬೇಕಾದರೆ ಎಲ್ಲ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಯಾ ದಿಕ್ಕುಗಳಲ್ಲಿ ಸಮನಾಗಿಡಬೇಕೆಂಬಲ್ಲೂ ಹೇಳಿರುವ ಅಂಶ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ಸ್ವತಃ ಅರಸರಾದ ಕೆಳದಿಬಸವರಸರು ರಾಜಗೃಹವನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆಂದರೂ ಇಂದಿಗೂ ವಾಸ್ತುನಿಯಮದಲ್ಲಿ ಈ ಎಲ್ಲ ಅಂಶಗಳು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿವೆ. ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ ವರಾಹಮಿಹಿರ ಹಾಗೂ ಚಾವುಂಡರಾಯರಲ್ಲೂ ಬಹುತೇಕ ಇವೇ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆಧುನಿಕ ವಾಸ್ತುಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಲ್ಲೂ ಈ

ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಹೆಚ್ಚು ಭಿನ್ನವಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕೆ.ವಿ.ರಾಜೇಶ್ವರಿಯವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ''ಒರಳುಕಲ್ಲನ್ನು ಬಾಗಿಲಿಗೆ ಎಡಭಾಗದಲ್ಲೂ, ಒಲೆ ಮತ್ತು ಒರಳ ನಡುವೆ ನಡೆಯಬಾರದಂತೆ ಇಡಬೇಕು. ಒಂದೇ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಒರಳುಗಳಿರಬಾರದು. ಅಡುಗೆಮನೆ ಆಗ್ನೇಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಒಲೆ ಏರ್ಪಾಡು ಮಾಡಿದರೆ ಒಲೆಯ ಮುಖ ಪಶ್ಚಿಮಾಭಿಮುಖವಾಗಿರಬೇಕು. ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಮುಖ ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಇರುವಂತೆ ಒಲೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆ ಮನೆಗೆ ಸಕಲ ಸಂಪತ್ತೂ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತದೆ''[೨೪] ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಮೂಲತಃ ಜನಪದರ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳೇ ಆಗಿದ್ದವೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು.

೧. ಒಲೆ

ಜನಪದರಲ್ಲಿ 'ಒಲೆ' ಕುಟುಂಬಜೀವನದ ಕೇಂದ್ರನೆಲೆ. ಪೂರ್ವದಿಕ್ಕಿನ ಗೋಡೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾದಂತೆ ಒಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿರುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ಒಲೆಗಳಿದ್ದು 'ಬಟ್ಟೊಲೆ' ಹಾಗೂ 'ಕೂಡೊಲೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ತುರ್ತಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾದ್ದನ್ನು ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಮಾಡಿ, ಸಾವಾಕಾಶವಾಗಿ ಬೇಯಿಸುವುದನ್ನು ಕೂಡೊಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಒಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬೆಂಕಿ ಕೂಡೊಲೆಗೂ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕೂಡೊಲೆಯನ್ನು ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಎಡಾಲಿ ಎಂದು ಸಂಬೋಧಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಾಯಶಃ ಎರಡು+ಒಲೆ = ಎರಡೊಲೆ >ಎಡೊಲೆ >ಎಡಾಲಿ ಎಂದಾಗಿರಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಲೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣು ಅಥವಾ ಗಾರೆಯ ಮಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೂರು ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲದೆ ಒಲೆಯ ಭದ್ರತೆಗೆ ಮೂರು ಕಲ್ಲಿನ ಬದಲು ಕಬ್ಬಿಣದ ಸಲಾಕೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ಮಣ್ಣು ಒರೆದು ಒಲೆಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. 'ತ್ರಿಗುಣವೆಂಬ ಮೂರು ಒಲೆಯ ಗುಂಡು' ಎಂದು ನಗೆಯ ಮಾರಿತಂದೆ ಹೇಳಿದರೆ, 'ಮೂರು ಗುಂಡಿನ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾರಿ ಮೂರುತಿಯ ಪಾಕವ ಮಾಡುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಸಿದ್ಧರಾಮ, ಹಾಗೇ ಪುರಂದರದಾಸರು 'ಅನುಭವದಡುಗೆಯ ಮಾಡಿ' ಎಂಬ ಕೀರ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಅಣಿಗೊಳಿಸುವಾಗ 'ಅಲ್ಲಿ ಮಿನುಗುವ ತ್ರಿಗುಣದ ಒಲೆಗುಂಡು ನೆನೆದು' ಎಂದು ಮೂರು ಗುಂಡುಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು, ಪಾಕ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದು ಅದಕ್ಕೆ 'ಒಲೆ' ಎಂದೂ ಹೆಸರಿಸಿದ್ದು ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ದೃಢವಾಗುತ್ತದೆ.

೨. ಬೆಂಕಿ

ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು ಒಲೆ. ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಬಳಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಆರಂಭಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ (೮-೧೪೩)ದಲ್ಲಿ 'ಕಿಚ್ಚು ನಿರ್ಗ್ರಂಥ ಮಾದೊಡಡುಗೆಯ ಕಾರ್ಯಮಕ್ಕುಂ ಅಕ್ಕಿ ನಿರ್ಗ್ರಂರ್ಥಮಾಗಲ್ ಅನ್ನದ ರುಚಿ..... ಕೂಳ್ ಬೇಯದೆ ಪುಳ್ಳೆ

ಗಳಡುಕಿದೊಡಂ ಕಿಚ್ಚುರಿಯವೆ? ಉಂಡರೆ ಪಸಿವು ಪೋಗದೆ? ಬೆಂಕಿಯಿಲ್ಲದೆ ಕೂಳ್ ಬೇವುದೇ?' ಎಂದು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಬೆಂಕಿಯ ಅಗತ್ಯತೆಯನ್ನು ದೇವಚಂದ್ರನು ಸೊಗಸಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ನಯಸೇನನು 'ಕಿಚಿಲ್ಲದಡುಗೆಯಂ ನಚ್ಚಿಲ್ಲದ ಪೆಂಡತಿಯುಂ' (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೧-೭೫) ಎಂದಿರುವಲ್ಲೂ ಅದೇ ಧ್ವನಿಯಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈಗಿನ ಹಾಗೆ ಬೇಕು ಎಂದಾಕ್ಷಣ ಬೆಂಕಿ ಸಿಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ಅದನ್ನು ಉರಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು 'ಅಗ್ಗಿಷ್ಟಿಕೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದನ್ನು ಕಾಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಒಬ್ಬನನ್ನು ನೇಮಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವನ ಜೀವನೋಪಾಯಕ್ಕೆ ಜನ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ರೀತಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಪುಣ್ಯದ ಕೆಲಸ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿ, ಅದಕ್ಕಾಗಿ ದತ್ತಿ ನೀಡಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಶಾಸನಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ.

ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. 'ಕಲ್ಲ ಹೊಯ್ದು ಕಿಡಿಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಂತೆ', 'ಮರಮರ ಮಥನಿಸಿ ಕಿಚ್ಚು ಹುಟ್ಟಿ', 'ಸಂಗದಿಂದಲ್ಲದೆ ಅಗ್ನಿ ಹುಟ್ಟನು' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಕಂಡುಕೊಂಡರೆ, ಅಮುಗೆ ರಾಯಮ್ಮ 'ಬೆಟ್ಟ ಬೆಟ್ಟಕ್ಕೆ ಜಗಳ ಬಂದು ಕಿಚ್ಚು ಹತ್ತಿತ್ತು' ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ. 'ಮರ ಮರ ಮಥನದಿಂದ ಅಗ್ನಿಹುಟ್ಟೆ' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕೆಲಸ ಎಷ್ಟು ಕಷ್ಟಕರವಾಗಿತ್ತೆಂದು ಅಲ್ಲಮ ಬಹಳ ಸೊಗಸಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸುತ್ತಾನೆ - 'ಒತ್ತಿಹೊಸೆದ ಕಿಚ್ಚ ನಾ ಮಾಡಿದೆನೆಂದು ಮುಟ್ಟಿ ಹಿಡಿದಡೆ ಬೇಯದಿಹುದೆ?' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಕೋಲಿನಿಂದ ಬಿರುಸಾಗಿ ಕಡೆದರೆ ಮಾತ್ರ ಬೆಂಕಿ ತಯಾರಾಗುತಿತ್ತು ಎಂದು 'ಒತ್ತಿಹೊಸೆದ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಸೌದೆಯಿಂದ (ಅಡುಗಬ್ಬ) ಪುಟಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾನೆ. 'ಬೇಗನೆ ಕೋಲುಗಳನು ತಂದಾಕ್ಷಣದಿ ಉಜ್ಜಿ ಮೆಲ್ಲಗೆ ಬೆಂಕಿ ಹೊತ್ತಿಸುತ್ತ' ಎಂದು ಪಾಲ್ಕುರಿಕೆ ಸೋಮನಾಥನೂ, ಹಾಗೆಯೇ 'ಹರಿಹರ ಬೇಡರ ಕಣ್ಣಪ್ಪನ ರಗಳೆ'ಯಲ್ಲಿ

'ಚೆನ್ನ ಸುಂಟಿಗೆಗೋಲನಳವಡಿಸಿ
ತಂದು ಕಿಚ್ಚಂಹೊಸೆದು ಹೊಸಕೆಂಡಮಂ ಬಿಡಿಸಿ'

ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ರೀತಿ ಒಲೆ ರಚಿಸಿ, ಬೆಂಕಿ ತಂದು ಒಲೆಯೊಳಗೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ, ಕುಳ್ಳು ಇಟ್ಟು ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹೊತ್ತಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲದೆ ಬೆರಣಿಯನ್ನು ಇಂಧನವನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 'ಬೆರಣಿಯುಳ್ಳಲ್ಲಿ ಹೊತ್ತು ಹೋಗದ ಮುನ್ನ ಅಟ್ಟುಣ್ಣು' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ ಬೆರಣಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಒದಗಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ, 'ದಗ್ಧವಾದ ಮರ ಇದ್ದಿಲಲ್ಲದೆ ಕಾಷ್ಟಕ್ಕೆ ಹೊದ್ದಿಗೆ ಉಂಟೆ?' ಎಂದು ವಚನಕಾರ ಘಟಿವಾಳಯ್ಯ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ಇದ್ದಿಲ'ನ್ನು ಇಂಧನವನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಒಲೆಯ ಸ್ಥೂಲ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ವಚನಕಾರರು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

'ಒಲೆಯಡಿಯನುರುಹಿದಡೆ
ಗೋಳಕನಾಥನ ಕೊರಳ ಸುತ್ತಿತ್ತು
ಮಹೀತಳನ ಜಡೆ ಸೀಯಿತ್ತು ಮರೀಚಕನ ಶಿರ ಬೆಂದಿತ್ತು'

ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣನವರು ಒಲೆಯೊಳಗೆ ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿ ಊದಿದ್ದು, ಬೆಂಕಿಯ ಹೊಗೆ ಹರಡಿದ್ದು, ಉರಿಯುವ ಬೆಂಕಿಯ ಚಿತ್ರಣ ನೀಡಿದ್ದರೆ, ಕೂಗಿನ ಮಾರಯ್ಯನ ವಚನದಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಮಣ್ಣಿನ ಕುಂಭವನಿರಿಸಿ, ಕಿಚ್ಚುಹಾಕಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಚಿತ್ರಣವಿದೆ.

'ಕರ್ಪೂರದ ಹಾಗೊಲೆಯಲಿ ಮೃತ್ತಿಕೆಯ ಕುಂಭವನಿರಿಸಿ
ಕಿಚ್ಚಹಾಕಿ ಓಗರವನಡಲಿಕ್ಕಾಗಿ
ಒಲೆ ಉರಿಯದ ಮುನ್ನವೆ ಓಗರ ಬೆಂದು
ಕರ್ಪೂರದ ಹಾಗೆ ಒಲೆಯೊಳಗೆ ಉಭಯ ಬಯಲಾಗಿ
ಮಡಕೆ ಉಳಿಯಿತ್ತದೇತಕ್ಕೆ?'

ಹೀಗೆ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಪರಿಭಾಷೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆ, ಆಹಾರದ ನಿಯಮ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಅನುಭಾವಿಗಳು ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದರೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಪರಿಧಿಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಅನೇಕ ಅಂಶಗಳು ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗುತ್ತವೆ.

೩. ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳ ಮಹತ್ತ್ವ

ಬೆಂಕಿಯ ಆವಿಷ್ಕಾರದೊಂದಿಗೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಲಿತ ಮನುಷ್ಯ ತದನಂತರ ಅವನೊಳಗಿನ ಭಾವನೆಗಳು ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಹೊರಹೊಮ್ಮುವುದರೊಂದಿಗೆ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ವಿಕಾಸದ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ನಿರೂಪಿತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಎಲೆ ಹಾಗೂ ದೊನ್ನೆಯಾಕಾರದ ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದವನು ಕ್ರಮೇಣ ತೆಂಗು, ಬಾಳೆ, ಕಮಲ, ಅಡಿಕೆ ಮುಂತಾದ ಗಿಡಮರಗಳ ಎಲೆ, ಚಿಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ತನಗೆ ಬೇಕಾದಂಥ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು, ಮೂಳೆ, ತಾಮ್ರ, ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಂಚು ಮುಂತಾದ ಲೋಹಗಳಿಂದ ಪಾತ್ರೆಗಳಂಥ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡನೆಂಬುದು ಶಿಲಾಯುಗ, ನವಶಿಲಾಯುಗಗಳ ಸಂದರ್ಭದ ಅಧ್ಯಯನಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. "ಕ್ರಿ.ಪೂ. ೨೫೦೦ರಲ್ಲೇ ಸೂಜಿಗಳು, ಅಲಗುಗಳು, ಚಾಕು, ಕೊಡಲಿ, ಕುಡುಗೋಲು, ಉಳಿ ಮುಂತಾದ ಆಯುಧಗಳಲ್ಲದೆ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಚಿನ್ನ-ಬೆಳ್ಳಿ ಆಭರಣಗಳೂ, ಮಣ್ಣಿನ ಸಾಮಾನುಗಳು, ತಾಮ್ರದ ತಗಡಿನಿಂದ ಮತ್ತು ಇತರ ಲೋಹಗಳಿಂದ ರಚಿತವಾದ ಪಾತ್ರೆಗಳೂ ಲೋಹ ರಚಿತವಾದ ಉಪಕರಣಗಳೂ ಆಯುಧಗಳು ದೊರೆತಿವೆ"[೨೫] ಎಂದು ಪ್ರೊಫೆಸರ್ ಚೈಲ್ಡ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿರುವುದು ಪಾತ್ರೆಗಳ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಅರಿಯಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಕುರಿತು ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯರವರ 'A Historical Dictionary of Indian Food' ಎಂಬ ಶಬ್ದಕೋಶ ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತದೆ. 'ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬಂದ ಕೆಲವು ಅಂಶಗಳ ಆಕಾರವನ್ನು ಭಾರತೀಯ ನಾಗರೀಕತೆಯ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಹೊಂದಿವೆ. ಲೋಟ, ತಟ್ಟೆ, ಚಂಬುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಸೋರೆಬುರುಡೆಗಳು ಸ್ಫೂರ್ತಿಯಾಗಿವೆ. ಹಲವು ಗೋಲಾಕಾರದ ತಳವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಭಾರವಾದ ನೀರಿನ ಬಿಂದಿಗೆಗಳಿಗೆ ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯು ಸ್ಫೂರ್ತಿ. ಅಲ್ಲದೆ ತೆಂಗು, ಮಾವಿನಹಣ್ಣು, ಕಮಲದಹೂ, ಬಾಳೆ ಎಲೆಗಳ ಆಕಾರಗಳಿಂದ ಹಲಕೆಲವು ಮಣ್ಣಿನ, ಕಲ್ಲಿನ, ಚರ್ಮದ ಹಾಗೂ ಲೋಹಗಳಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಹವಾಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಪಾತ್ರೆಗಳು ರಚನೆಗೊಂಡಿವೆ ಎನಿಸುತ್ತದೆ.

ಕನ್ನಡ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಕುರಿತು "ಕೊಳಗ, ತಪ್ಪಲೆ, ತಟ್ಟೆ, ಹರಿವಾಣ ಮುಂತಾದ ಸಾಧನ, ಭಾಂಡಿ, ಭಾಜನ"[೨೬] ಎಂಬರ್ಥಗಳಿವೆ. ಪಾತ್ರೆಯೆನೆ ತಟ್ಟೆ, 'ಪಾತ್ರೆಯೆನೆ ಪಡಿಗಮೆನಿಸಿಕ್ಕು' ಎಂದು ಮಂಗರಾಜನ ಅಭಿನವಾಭಿದಾನ ನಿಘಂಟು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. "ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತುಂಬಲು ಮತ್ತು ಅಡಿಗೆ, ಊಟ ಮೊದಲಾದ ಎಲ್ಲ ರೀತಿಯ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಮಣ್ಣು, ಮರ ಮುಂತಾದ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಭಾಂಡಿ, ಪಾತ್ರೆ"[೨೭] ಎಂದು ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. 'ಪಾತ್ರಂ ಭಾಂಡಂ ಸ್ಥಾಲಿಯಮತ್ರಂ ಭಾಜನಮೆನಿಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ವಸ್ತುಕೋಶ (೪೯-೨೬) ಹೇಳಿದೆ. ಮೇಲ್ಕಂಡ ನಿಘಂಟುಗಳಿಂದ ಅಡಿಗೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಹಾಗೂ ಊಟ ಮುಂತಾದ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಪಾತ್ರ, ಪಾತ್ರೆ, ಭಾಂಡ, ಭಾಜನ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ ಅವರು 'ಪಾತ್ರ' ಪದವನ್ನು ಕುರಿತು ಸುದೀರ್ಘ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಹೀಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. "ಪಾತ್ರ ಋಗ್ವೇದದಲ್ಲೇ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಅದರ ಮೂಲ ಅರ್ಥ ಕುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಸಾಧನ ಎಂಬುದಾಗಿ ಗ್ರೀಕ್, ಲ್ಯಾಟಿನ್, ಸ್ಲಾವಿಕ್ ಭಾಷೆಗಳೊಡನೆ ಸಂಸ್ಕೃತಕ್ಕೆ ಸಮಾನವೆನ್ನಬಹುದಾದ 'ಪಾ' ಧಾತುವಿನಿಂದ ಪಾತ್ರ ಹುಟ್ಟಿತು. ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಗುವ ಹಾಗೇ ವಿಶಿಷ್ಟದಿಂದ ಸಾಮಾನ್ಯಕ್ಕೆ ಅರ್ಥವಿಕಾಸ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಆಗಿ ಕುಡಿಯುವ ತಟ್ಟೆಯಿಂದ ಉಣ್ಣುವ ತಟ್ಟೆ, ತುಂಬಿಡುವ ಕುಡಿಕೆ, ತಾಟಿನಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಿಟ್ಟ ಊಟ ಹೀಗೆಲ್ಲ ವೇದಕಾಲದಲ್ಲೇ ಅದು ಕೈಕಾಲು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡು ಐತರೇಯ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹೊಳೆ-ಹಳ್ಳಗಳ ಹರಿಯುವ ನೀರಿನ ತಳ ಅಥವಾ ಪಥವೆಂಬ ಅರ್ಥ ಕೊಡತೊಡಗಿತು. (ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸಹ ಈ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರ ಶಬ್ದ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ) ಪಾತ್ರ ಎಂಬುದು ದ್ರವಾದಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತನ್ನಲ್ಲಿ ಅಡಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಎಂಬುದರಿಂದ ಏನನ್ನಾದರೂ ಪಡೆದವನು ಮತ್ತು ಪಡೆಯಲು ಯೋಗ್ಯನಾದವನು ಕೂಡ ಪಾತ್ರನೆನಿಸಿದ. ಕರುಣಾಪಾತ್ರ, ದಾನಪಾತ್ರ ಇತ್ಯಾದಿ. 'ಸತ್ಪಾತ್ರದೊಳ್ ದಾನಮಂ' ಮಹಾಭಾರತ ಕಾಲಕ್ಕಾಗಲೇ 'ಪಾತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಈ ಅರ್ಥ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿತ್ತು. ಅಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರಗಳು ನಿಶ್ಚಿತ ಗಾತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿರಬೇಕು. ಆದ್ದರಿಂದ ಶತಪಥ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ, ಶ್ರಾತ ಸೂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಅಳತೆ ಎಂಬರ್ಥ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ."[೨೮] ಅಲ್ಲದೆ "ತಮ್ಮ ಮನ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಬರೆದವರಿಗೆ ವಸ್ತು ಪಾತ್ರಮಂ ಕೊಟ್ಟು"[೨೯] ಎಂಬ

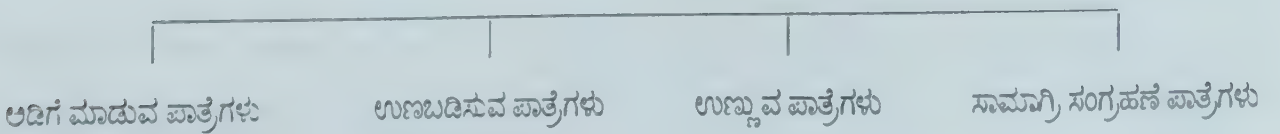
ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಲಿಪಿಕಾರನಾದ ಕೋಕ ಗಣಾಚಾರಿ ಕೊಟ್ರಯ್ಯನಂಥವರ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿಯು ಬಹುಶಃ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಸಲಕರಣೆಗಳೆಂಬರ್ಥ ಇರಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಈ ಮೇಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ 'ಪಾತ್ರ' ಎಂಬುದು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ಸಾಧನವಾಗಿದ್ದು, ಕ್ರಮೇಣ ತಟ್ಟೆ, ಕುಡಿಕೆ ಮುಂತಾದ ಅರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ವಿಕಾಸವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಶತಪಥ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ, ಶ್ರಾತ ಸೂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಅಳತೆ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿತೆಂಬುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕ ದಲ್ಲಿ 'ಪಾತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಭಾಂಡಿ, ಭಾಂಡ್ಯ, ಭಾಂಡ್ಯಾಸಾಮಾನು ಮುಂತಾದ ಶಬ್ದಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ. 'ಸ್ಥಾಲಿಭಾಂಡಂ ಮಡಕೆಯೆಂದೆನಿಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ಅಭಿನವಾಭಿಧಾನ ನಿಘಂಟು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಭಾಂಡ ಎಂಬುದು ಮಡಿಕೆ ಅಥವಾ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳಿಗೆ ಕರೆದಂತಿದೆ. ಒಂದು ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಪರಿಕರಗಳೆಲ್ಲವೂ ಮಣ್ಣು ಅಥವಾ ಕಂಚಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟವಾಗಿದ್ದ ವೆಂಬುದನ್ನು ಇತಿಹಾಸ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

'ಭಾಂಡ'ಕ್ಕೆ ಸಂವಾದಿಯಾಗಿ ಭಾಜನ ಪದವೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಭಾಂಡ-ಭಾಜನ ಎಂದು ದ್ವಿರುಕ್ತಿ ಪದದಿಂದ ಕರೆಯುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. 'ಭಾಂಡ ಒಂದೇ ಭಾಜನ ಒಂದೇ', ಭಾಂಡ ಭಾಜನ ಶುದ್ಧವಿಲ್ಲದವರ ಭಕ್ತಿ ಹೆಂಡದ ಮಡಕೆಯ ಹೊರಗೆ ತೊಳೆದಂತೆ' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ ಹೇಳಿದರೆ, 'ತನುವೆಂಬ ಭಾಂಡವ ತೊಳೆದು' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ದೇಹವನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ (ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಕೆ) ಹೋಲಿಸಿ ಅದರ ಶುದ್ಧಾಶುದ್ಧತೆಯ ಕಡೆಗೆ ಗಮನಹರಿಸುವಂತೆ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಭಾಂಡ-ಭಾಜನ ಎಂದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳಾಗಿ ಹಾಡ, ಬೆಸಳಿಗೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪದಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿವೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೨-೧೭)ದಲ್ಲಿ 'ಮತ್ತೊಂದು ಹಾಡಕ್ಕೆರೆದು ತುಪ್ಪಮಂ' ಎಂದು, ನಳಚಂಪುವಿ (೭೦೯)ನಲ್ಲಿ 'ಬೆಸಳಿಯೊಳ್ ತರಂಬಡೆಯೆ ಶಾಕಚಯಂಗಳನಿಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಹಾಡ, ಬೆಸಳಿಗೆಯ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿಗಳು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಿಂದ ಮೊದಲ್ಗೊಂಡು ಅನೇಕ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಹಿರಿದಾದ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬಹುತೇಕ ಇವು ಜನಪದ ಮೂಲದಿಂದ ಶಿಷ್ಟಪದದ ಕಡೆಗೆ ಬಂದಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ. ಅಧ್ಯಯನದ ಅನುಕೂಲತೆಗಾಗಿ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳನ್ನು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ಹೀಗೆ ವಿಂಗಡಣೆ ಮಾಡಿ ವಿವರಿಸಬಹುದು.

ಪಾತ್ರೆಗಳು



೧. ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಲು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಡಕೆ, ಕಾವಲಿ, ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ, ಸಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವುಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣು, ಕಂಚು, ಹಿತ್ತಾಳೆ, ತಾಮ್ರ ಹಾಗೂ ಕಬ್ಬಿಣಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಿದಿರ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ ಬಿದಿರಿನ ಪುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನ ಹಾಕಿಡುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದರೆ, 'ಬಿದಿರಲಂದಣವಕ್ಕು' ಎಂಬ ಬಸವಣ್ಣನವರ ನುಡಿಯಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳ ಆಕಾರ, ಪ್ರಮಾಣ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ ವಿಭಿನ್ನ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಗುರುತಿಸಲಾಗುತಿತ್ತು. ಈ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲದೆ ಬಾಳೆಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಹ ಆಹಾರವನ್ನು (ಉಗಿಯಲ್ಲಿ) ಬೇಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಧ್ಯಾಯ ನಾಲ್ಕರಲ್ಲಿ ಈ ವಿಷಯ ಚರ್ಚೆಯಾಗಿದೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾದ ಕೆಲವು ಮುಖ್ಯ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ವಿವರಿಸಬಹುದು.

ಅ. ಮಡಕೆ

ಸೋರೆ, ಸ್ವಾರಿ, ಚಟಕಿ, ಮಗೆ ಎಂದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಕರೆಯುವ ಮಡಕೆ ವೇದಗಳ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು ಮಡಕೆ, 'ಸ್ಥಾಲಿ ಭಾಂಡ ಮಡಕೆಯೆಂದೆನಿಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ಮಂಗರಾಜನ ಅಭಿನವಾಭಿಧಾನ ನಿಘಂಟು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಮಡಕೆಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ 'ಉಖಾ, ಸ್ಥಾಳೀ, ಚರು: ಕುಂಭೀ, ಪಿಠರಂ, ಕುಂಡಂ' ಎಂಬ ಪದಗಳನ್ನು ಹಲಾಯುಧ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಅಳಗೆ, ಕಳಸಿಗೆ, ಕಂದಲು, ತಂಗರಗ, ಗಡಿಗೆ, ಕುಂಭ, ಮೊಗೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಪದಗಳು ಮಡಕೆಗೆ ಸಂವಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಾಗಿವೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಅಳಗೆಯೊಳಗಟ್ಟ ಪಳದೆಯೊಳು ಪಾಕಂ ಮಾಡಿ' (೧-೭೦), 'ಮೇಲೊಂದು ಕಳಸಿಗೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಪಾಕಂ ಮಾಡಿ' (೧-೭೫), 'ಸಮನಾದ ಕಂದಲು ಮುಚ್ಚಿಯೆರಡಂಚುಗಳ' (೫-೧೬), 'ತಂಗರಗನುವಾಗಿ ತುಂಬಿ' (೨-೪೧), 'ಎರಡು ಮೊಗೆಯುದಕದೊಳಗೊಂದು ಹಲಶುಂಠಿ ಮತ್ತರೆವಲ ಮೆಣಸನಿಕ್ಕಿ' (೩-೨೮) ಎಂದು ಮಂಗರಸನು ಈ ಪದಗಳನ್ನು ಬಳಸಿದ್ದಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ, 'ಕಂದಲು ಬೆಣ್ಣೆಯ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಕ್ಕಲು ಇನ್ನೇನಿನ್ನೇನು' ಎಂದು ಅಲ್ಲಮಪ್ರಭು 'ಕುಂಭದಲ್ಲಿ ಬೆಂದ ಆಶನಕ್ಕೆ ಒಂದಗುಳಲ್ಲದೆ ಹಿಂಗಿ ಹಿಂಗಿ ಹಿಸಕಲುಂಟೆ?' ಎಂದು ದಾಸೋಹದ ಸಂಗಣ್ಣರ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಕಂದಲು, ಕುಂಭ ಪದಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವಿವೆ. ನಯಸೇನನ ಧರ್ಮಾಮೃತ (೭-೧೪೧ ಗದ್ಯ)ದಲ್ಲಿ 'ಮಡಕೆಯೊಳಿನಿಸು ಜೋನಮಿರ್ದೊಡಂ ಕೂಳನೆಂಜಲೆನ್ನರ್ ಪೇಸದುಂಬರಂಜದೆ ಮುಟ್ಟುವರಾ ಕೂಳಂ' ಎಂದೂ ದಾಸೋಹದ ಸಂಗಣ್ಣ ತಿಳಿಸುವ 'ಅಡುವ ಮಡಕೆಯ ತೋರಿ ಶಿಶುವಿನ ಹಸಿವ ಅಡಗಿಸುವವಳಂತೆ' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೂಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತವೆ. ಸೋಮೇಶ್ವರ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ತನ್ನ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ 'ಅನ್ನವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ತಾಮ್ರ ಇಲ್ಲವೆ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಳಸಲು' ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅತ್ಯಂತ ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಮಡಕೆಗಳನ್ನು ಕುಂಬಾರರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದು ಅವರ ಉಪಜೀವನವಾಗಿತ್ತು. ಮಡಕೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸದಿದ್ದರೂ ಮಡಕೆ ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನು ಲೋಕೋಪಕಾರ (೮-೭)ದಲ್ಲಿ 'ಮಣ್ಣೊಳ್ ಭಾಂಡಮಮಂ ಮೆತ್ತಿ' ಎಂದೂ, 'ಮಡಕೆಯ ಮಾಡುವಡೆ ಮಣ್ಣೇ ಮೊದಲು' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ, 'ಮೃತ್ತಿಕೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಮಡಕೆಗಳು ನೂರಾರು' ಎಂದು ಸಿದ್ಧರಾಮ, 'ಮಣ್ಣ ಕಳೆದು ಮಡಕೆಯಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಚಂದಿಮರಸ, 'ಎನ್ನ ಕ್ರಿಯಾ ಜ್ಞಾನದ ಕೂಟ ಮಡಕೆ ಮಣ್ಣಿನಂತಾಯಿತ್ತಯ್ಯ' ಎಂದು ಘಟವಾಳಯ್ಯಾ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮಡಕೆಯನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 'ಹಸಿಯ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಮಡಕೆ ಅಗ್ನಿಯ ಮುಖದಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧವಾದ ಬಳಿಕ ಅದು ತನ್ನ ಪೂರ್ವಕುಲವ ಕೂಡದು ನೋಡಾ' ಎಂದು ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣ, 'ಸುಟ್ಟ ಮಡಕೆ ಮುನ್ನಿನಂತೆ ಮರಳಿ ಧರೆಯನಪ್ಪಬಲ್ಲುದೆ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಡಕೆಗೆ ಅದರ ಮೂಲ ಗುಣ ಬಾರದೆಂಬಲ್ಲಿ ಅದರ ಸ್ವರೂಪವನ್ನೂ, ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೇಳಿದಂತಿದೆ.

ಈ ಮೇಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಾಗಿ ಮಡಕೆಗಳು ಬಳಕೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವೆಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಶಿಲಾಯುಗದಿಂದ ಲೋಹಯುಗಕ್ಕೆ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಿ ಹೊಸ ಹೊಸ ಲೋಹ ಪರಿಕರಗಳು ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಂದಾಗ್ಯೂ ಜನಪದರು ಅವುಗಳನ್ನು ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿಲ್ಲ. ಮಡಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಜನಪದರು ಅದನ್ನು ದೈವೀಭಾವನೆಯಿಂದಲೇ ಕಂಡವರು. ನಯಸೇನನ 'ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಗೆ ಎಂಜಲಾಗಿರದೆ ಶ್ರೇಷ್ಟವಾದುದು (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೭-೧೪೧ ಗದ್ಯ) ಎಂಬ ಮಾತು, 'ಕಿಚ್ಚುದೈವ, ಮಡಕೆದೈವ.....' ಎಂಬ ಬಸವಣ್ಣನ ನುಡಿ, 'ಎಡೆಮಾಡಿ ಗಡಿಗೆ ಭಾಜನದಲ್ಲಿ ಎಂಬ ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಡಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಾಚೀನರು ಹೊಂದಿದ್ದ ದೈವೀಭಾವನೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಕುಲದೈವಗಳಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುವ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವವರುಂಟು. ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಕೆಗಳಿಲ್ಲದೆ ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ ಕ್ರಿಯೆಗಳೂ ನಡೆಯದಂಥ ಕಾಲವೊಂದಿತ್ತು. ಆದರೆ, ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಜೀವನವಿಧಾನ ಹಾಗೂ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿಂದ ಇಂದು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಸುಲಭ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಜನರಿಗೆ ದೊರೆಯುವಂತಾದಾಗ ಕಂಚು, ಹಿತ್ತಾಳೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಡಕೆ-ಕುಡಿಕೆಗಳು ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಅವುಗಳ ಹೆಸರು ಸಹ ಮರೆಯಾಗುವ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿದೆ.

ಆ. ಕಾವಲಿ

ಸಿಂಧೂ ಕಣಿವೆಯ ನಾಗರೀಕತೆಯ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾವಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಬೇಯಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. 'ರೊಟ್ಟಿ, ದೋಸೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಹೆಂಚನ್ನು ಕಾವಲಿ' ಎಂದು ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಕೋಶ (ಪುಟ ೨೦೧) ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದೆ. ಓಡು, ಹಂಚು ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಕಾವಲಿಯನ್ನು ಮಣ್ಣು ಅಥವಾ ಕಬ್ಬಿಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಅಂಗದ ಅಗ್ನಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮೂರುಸಂಗವಡೆದ ಮಡಕೆಯ ಓಡಿನಲ್ಲಿ'

ಎಂದು ಹೆಂಡದ ಮಾರಯ್ಯ ಹಾಗೂ 'ಒಡೆದೋಡು ಎನ್ನ ಮನೆಯುಲಿಲ್ಲದಂತೆ ಮಾಡಯ್ಯಾ' ಎಂಬ ಬಸವಣ್ಣನವರ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಾವಲಿಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾವಲಿ, ಓಡು, ಹಂಚು ಮೂರು ಪದಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. 'ಸಂಪಳಿ (ದೋಸೆ)ಯ ಸೊಲೆಯೊಳಗೆ ಕಾವಲಿಯನಿರಿಸಿ ತಿಳಿದುಪ್ಪಮಂ ತಡಹಿ' (೧-೭೪) ಎಂದು ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ, 'ಸಿದ್ಧರಸಮಂ ನೆರೆದ ಕಾವಲಿಗಳೊಳಗೊಂದು' (೧-೧೧೬) ಎಂದು ರಾಘವಾಂಕ 'ಸೋಮನಾಥ ಚರಿತೆ'ಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದರೆ, ಕುಮಾರ ವಾಲ್ಮೀಕಿ ತೊರವೆ ರಾಮಾಯಣದಲ್ಲಿ 'ದೋಸೆ ಕಾವಲಿ' ಎಂದೂ, ಮೋಳಿಗೆಮಾರಯ್ಯ 'ದೋಸೆ ಹೊಯಿಗಲಿ' ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಬಹುತೇಕ 'ಕಾವಲಿ' ದೋಸೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಯಾಗಿರಬೇಕು.

ಶಾಸನೋಕ್ತ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲೂ 'ಕಾವಲಿ' ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ವೀರಬಲ್ಲಾಳನ ಕಾಲದ (೧೨೦೪) ಸಾತೇನಹಳ್ಳಿ ಶಾಸನವೊಂದರಲ್ಲಿ ಸೆಟ್ಟಿಕವ್ವೆಯ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸುವಾಗ "ಮಡದಿಯರಾವಗಂ ಕೆರಸಿ ಕಾವಲಿ ತಂಬುಗೆ ಹುಟ್ಟು ಸಟ್ಟುಗಂ ಕೊಡನೊರಳಕ್ಕಿ"[೩೦] ಎಂಬಲ್ಲಿ ತಂಬುಗೆ, ಹುಟ್ಟು, ಸಟ್ಟುಗದೊಂದಿಗೆ ಕಾವಲಿ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕಾವಲಿಯ ಪರ್ಯಾಯ ಪದ ಓಡು. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಪೊನ್ನನು ಶಾಂತಿಪುರಾಣ (೭-೯೨)ದಲ್ಲಿ 'ಹುರಿಗಡಲೆಯಂತಾನುಂ ಕಾಯ್ದಾರದೋಡಿನ ಜೋಳದೊಳ್ಪರಳಲರುವಂ ತಾನುಂ' ಎಂದೂ, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೩-೨೯)ದಲ್ಲಿ 'ಬಳಿಕೊಂದು ಬೆಸಳಿಗೆಗೆ ಕಾದೋಡನಿರಿಸಿ' ಎಂದೂ, 'ಓಡೆತ್ತ ಬಲ್ಲದು ಅವಲಕ್ಕಿಯಸವಿಯ', 'ಕಾಡಸೊಪ್ಪು ತಂದು ಓಡಿನಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟು' ಎಂಬ ಬಸವಣ್ಣನ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನೂ ಗಮನಿಸಿದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಪಾತ್ರೆ 'ಓಡು' ಆಗಿರಬೇಕು. ಹಾಗೇ 'ಕಾದ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿ ನೀರಬಿಟ್ಟಂತೆ' ಎಂದು ಅಂಬಿಗರ ಚೌಡಯ್ಯ 'ಒಡೆದ ಹಂಚಿಂಗೆ ಹಿಡಿದು ಬಿಟ್ಟ ವ್ರತಕ್ಕೆ' ಎಂದು ಶಿವಲೆಂಕ ಮಂಚಣ್ಣ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ಹಂಚಿ'ನ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದ್ದು ಬಹುಶ: ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾಗಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಲು ಕಾವಲಿಯನ್ನು, ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಲು 'ಓಡು'ವನ್ನು ಹಾಗೂ ರೊಟ್ಟಿ ಮುಂತಾದವಕ್ಕೆ ಹಂಚನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರಬಹುದು. 'ಕಂಚಂ ಬಿಟ್ಟೋಡಂ ಪಿಡಿವ' ಎಂದು ನಯಸೇನನ ಧರ್ಮಾಮೃತ (೧೦-೧೩ ಗದ್ಯ) 'ಅಂಧಕನು ಓಡ ಹಿಡಿದು ತನ್ನ ಸ್ವರೂಪವ ತಾ ನೋಡುವಂತೆ' ಎಂಬ ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ನುಡಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, 'ಓಡು' ಕಂಚು ಹಾಗೂ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗತ್ತಿತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ ಅದನ್ನು ದರ್ಪಣದಂತೆಯೂ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಇವುಗಳಿಗೆ ಸಮೀಪವಾದ ಬಾಣಲಿ, ಬಾಂಡ್ಲೆ, ಬಾಂಡ್ಲಿ ಪದಗಳೂ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿವೆ. 'ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕರಿಯಲು ಅಥವಾ ಹುರಿಯಲು ಬಳಸುವ, ಬಳಪದ ಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಲೋಹದಿಂದ ಮಾಡಿದ, ಅಗಲಬಾಯಿಯ ಸಾಧನ' ವನ್ನು ಬಾಣಲಿ ಎಂದು ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು

ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಕನಕದಾಸರು ತಮ್ಮ ಮೋಹನತರಂಗಿಣಿ (೧೯-೪೫)ಯಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷೋಣಿಯೊಳೀ ಬಲ್ಪಿಸಿಲಿಂದೆ ಕಡುಗಾದ ಬಾಣಲಿಯೆಣ್ಣೆಯೊಳಬುದಿ ಹೂಣಿಸಿ ಕುದಿಗೊಂಡು ಮರಳ್ವುದು ವನಚರಶ್ರೇಣಿ ಬೆಂದೆದು ತೇಲಿದುವು' ಎಂದು 'ಬಾಣಲಿ' ಪದ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದರೆ ಪುರಂದರದಾಸರು '..... ವರದನೆಂ ಬೆಣ್ಣೆ ಬಾಂಡ್ಲೆಯೊಳಗೆ' ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ದಾಸಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಕಂಡುಬರುವ, ಇಂದಿಗೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕರಿಯುವ ಪಾತ್ರೆ ಬಾಂಡಲಿ, ಬಾಂಡ್ಲೆ ಬಹುತೇಕ ಇತ್ತೀಚಿನ ಪದವಾಗಿರಬೇಕು.

೩. ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ

ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ ಎಂಬುದು ಹರವಾದ ಬಾಯನ್ನುಳ್ಳ ಕಡಾಯಿ ಎಂದು ಕನ್ನಡ ಕಸ್ತೂರಿ ಕೋಶ ಅರ್ಥೈಯಿಸಿದೆ. ಹಲಾಯುಧ ಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ಕಟಾಹಃ ಕರ್ಪರಃ' ಈ ಎರಡನ್ನು ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ ಎಂದಿದೆ. 'ಕಟಾಹವಾ ಖರ್ಪರವನು ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಕ್ಕು' ಎಂದು ಅಭಿನವಾಭಿದಾನ ನಿಘಂಟು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. 'ಪಕ್ಕಲೆಯೆಂದೊಡೆಯದು ತಾನಕ್ಕುಂ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ' ಎಂದು ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾರತ ನಿಘಂಟು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಯೆಂಬುದು ಲೋಹದ ಪಾತ್ರೆಯಾಗಿದ್ದು, ಒಡೆಯದಂಥ ಅಗಲವಾದ ಬಾಯಿಯುಳ್ಳ ಪಾತ್ರೆ ಕಡಾಯಿ, ಕಟಾಹ, ಕರ್ಪರ ಇವು ಅದರ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳಾಗಿವೆ.

ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಯನ್ನು ಕಬ್ಬಿಣದ ಮಂದವಾದ ತಗಡಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದಪಾಕ ಕಾಯಿಸಲು, ಸಾಮೂಹಿಕ ಭೋಜನದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಡಕೆ, ಕಾವಲಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುವ ಅಡಿಗೆಪಾತ್ರೆ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ 'ಕಮ್ಮೆಣ್ಣೆಯ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಗಳಂ ಕುಂಕುಮಾಂಬುವಿಂ ತೀವಿದ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಗಳಂ ಗಂಧದ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಗಳಂ ಪಂಕ್ತಿಗೊಳಿಸಿದರ್ ಕೇರಿಗಳೊಳ್' ಎಂದು ನಳಚಂಪುವಿ (೪೭೮)ನಲ್ಲಿ 'ದಧಿ ದುಗ್ಧ ತಕ್ರದಿಂ ಪುದಿದ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಗಳ ನುಂಡುಂಡು ಪೋಪ' ಎಂದು ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣ-೧ (೧೧-೧೩), 'ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹೋಯಿತು' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮ್ಮ 'ಹಾಲು ತುಪ್ಪದ ಕೋಟಿ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಯಂತಲ್ಲಿ' ಎಂದು ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿರುವ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಎಣ್ಣೆ, ನೀರು, ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡುತ್ತಿರಬೇಕು. 'ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಂ ಗಡಣಿಸುವೆ ನಿನಗೆ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ ತುಂಬಿರ್ದುದಂ' (೩೩-೧೮) ಎಂಬ ಲಿಂಗಪುರಾಣದ ಮಾತು ಅದೇ ಅರ್ಥ ಹೇಳುತ್ತದೆ. 'ಮೆಚ್ಚಿನ ತೊಲೆಯ ಸರಪಳಿಯ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯೆಡೆಯುಲಚ್ಚಳಿಯದಾಗಲೆಸೆದುದು' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೨೧-೨೬) ಎಂದು ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ, 'ಬ್ರಹ್ಮಾಂಡವೆಂಬ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ' ಹಾಗೂ ತಮಂಧವೆಂಬ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ' ಎಂಬ ದುರ್ಗಸಿಂಹ ಮತ್ತು ಮೋಳಿಗೆ ಮಾರಯ್ಯರ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆಯ ಸ್ವರೂಪದ ಚಿತ್ರಣವಿದೆ.

೪. ಸಟ್ಟುಗ

ಇಂದು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸೌಟನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಟ್ಟುಗ, ಚೊಟ್ಟೆ, ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ.

ಪಂಪನು ತನ್ನ ಭಾರತ(೮-೫೩ವ)ದಲ್ಲಿ 'ಅನ್ನೆಗಂ ಭೀಮಸೇನನುಂ ಬೋನವೇಳಿಗೆಯಂ ಪಟ್ಟುಗಮುಮನೊರ್ವ ಪರಿಚಾರಕನಿಂ ಪಿಡಿಯಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದು' ಎಂದು ಸಟ್ಟುಗವನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದರೆ, ರನ್ನನು 'ಪುಟ್ಟಂ ಸಟ್ಟುಗಮಂ ಕೊಂಡಟ್ಟಾಣೆಸಿ' (ಗದಾಯುದ್ಧ ೭-೩೭) ಎಂದು ಸಟ್ಟುಗದೊಂದಿಗೆ ಪುಟ್ಟನ್ನು ಬಳಸಿದ್ದಾನೆ. ಇಂದಿಗೂ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಮುದ್ದೆ, ಹಪ್ಪಳದ ಹಿಟ್ಟು, ಬೇಳೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹೊಸೆಯಲು ಮರದ ಹುಟ್ಟನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನಿರ್ವಾಣಿ ಬೋಳಬಸಪ್ಪನ ತತ್ತ್ವಪದದಲ್ಲಿ 'ಕುಂಬಿನಿ ಹಂಬಿನ ಮೇಲೆ..... ಪ್ರಳಯಕಾಲವೆಂಬ ಹುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತೊಳಸುತ್ತಿರ್ದೆ' ಎಂಬಲ್ಲೂ ಹುಟ್ಟು ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ.

'ಸುವರ್ಣದ ಸಟ್ಟುಗದೊಳ್ ತೊವ್ವೆಯಿಂದಂ ಕಲಸಿದ ಕಳವೆಯ ಕೂಳಂ ತುಪ್ಪ ಸಹಿತ ನಿಂದಿರೆ' ಎಂದು ದೇವಚಂದ್ರನ ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ (೬-೮೮)ದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದರೆ, ಕುಮಾರರಾಮಕಥೆ (೨೫-೧೧೬)ಯಲ್ಲಿ 'ಸಟ್ಟುಗಮಿರ್ದು ಕಯ್ಯ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಬುದನುವೆ' ಎಂದು, ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೨-೧) ದಲ್ಲಿ 'ಹೊತ್ತದಂದದೊಳು ಸಟ್ಟುಗವಿಡಿದು ತೊಳಸಿ' ಎಂದೂ, 'ಕಾರಣಮೆಂಬೋ ಮಡಕೆಯೊಳಗೆ ಸೌಟಲಿ ತೊಳಸಿ' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಪಾಯಸ, ಸಾರು, ಹಾಲು, ಪಲ್ಯ ಮುಂತಾದವುಗಳ ತಳ ಹೊತ್ತಬಾರದೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸಲು ಈ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

'ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡೋ ಸೌಟಲಿ ಬಡಿದರೆ
ಕುಂಯಿ ಕುಂಯಿ ರಾಗವ ಮಾಡುವಿರಿ'

ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಪುರಂದರದಾಸರು ಹುಗ್ಗಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ಸೌಟನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ರೀತಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ಉಕ್ಕದಂತೆ, ತಳಹೊತ್ತದಂತೆ ಕೈಯಾಡಿಸಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಜನಪದರು ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಲೂ ಸೌಟನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. 'ಅಟ್ಟಡಿಗೆಯ ರುಚಿಯ ಸಟ್ಟುಗವು ಬಲ್ಲುದೆ' ಎಂಬ ಗಾದೆಯೂ ಉಂಟು.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೧-೭೪)ದಲ್ಲಿ 'ತಡಹಿ ಚೊಟ್ಟೆಯೊಳದಂ' ಎಂದು ಮಂಗರಸನು ಸಟ್ಟುಗವನ್ನು ಚೊಟ್ಟೆ ಎಂದೂ ಬಳಸಿದ್ದಾನೆ. ತೆಂಗಿನಸಿಪ್ಪೆ ಅಥವಾ ಒಣಗುಂಬಳಕಾಯಿಯಿಂದ ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ, ಲೋಕೋಪಕಾರ (೭-೬೩)ದಲ್ಲಿ 'ಮಾರುಡದ ಕರಟದೊಳ್ ಸಂಚಾರಿಸಿ ಸುಟ್ಟು' ಎಂದೂ, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೧-೫೬)ದಲ್ಲಿ 'ತೆಂಗಿನ ಕರಟದೊಳಗೆ ಕಿರುವೆರಲ ಗಾತ್ರದ ವೆಜ್ಜವಂ ಮಾಡಿ' ಎಂದೂ, 'ತೆಂಗಾಯಗಪೆಯೆರಡ ಒಡಿದು ಹತ್ತಿಗೆಯ ಬಿಡಿಸಿ ಕೆದರಿಸಿ ಬಿದಿರ ಸಟ್ಟುಗವನಿತ್ತಟ್ಟನೊಳು ಬೆಂದುದಂ ಹಿಡಿದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೧-೪೯) ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸಟ್ಟುಗವನ್ನು ಮರದಿಂದಲ್ಲದೆ ತೆಂಗಿನ ಕರಟ ಹಾಗೂ ಬಿದಿರುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಸಟ್ಟುಗದ ಬಳಕೆ ಹಾಗೂ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯೊಂದಿಗೆ ಅದರ ಅಳತೆ-ಪ್ರಮಾಣಗಳನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಸಮೀಕರಿಸಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಸಟ್ಟುಗಗಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದೆ.

"ದರ್ವೀ ಹಸ್ತ ಸಮಾಯಾಮಾ ದ್ವಾದಶಾಂಗುಲ ಮುನ್ನತಾ |
ತ್ರ್ಯಂಗುಲಂ ದರ್ವಿಕಾಗ್ರೀತು ರಜತಸ್ವರ್ಣಲೋಹಜಾ |
ನಾಲೀಕೇರಾಸ್ಥಿಭಿರ್ವಾಪಿ ದರ್ವೀ ದಾರುಭಿರೇವ ವಾ |"[೨೧]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮೊಳ ಉದ್ದದ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಹನ್ನೆರಡು ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರ (ಅಗಲ)ದ ಸೌಟು, ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಅಂಗುಲ ಹಳ್ಳದಂತಿರಬೇಕು. ಇವನ್ನು ಬೆಳ್ಳಿ, ಚಿನ್ನ, ಕಬ್ಬಿಣ, ತೆಂಗಿನಚಿಪ್ಪು ಅಥವಾ ಮರದಿಂದಲೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಆಕಾರಗಳ, ವಿಭಿನ್ನ ಪ್ರಮಾಣದ ಸೌಟುಗಳನ್ನು ಇಂಡೋಲಿಯಮ್, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದೇನೇಯಿದ್ದರೂ ಸಟ್ಟುಗ ಅಥವಾ ಸೌಟು ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಡಿಸುವಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಉ. ಗುಂಡಾಲಿ

ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿಗೆ, ಗಿಂಡಿ, ಗುಂಡಾಳ, ಗುಂಡಾಳಿ, ಗುಂಡಾಲು ಹೀಗೆ ಒಂದೇ ನಮೂನೆಯ ಪದಗಳು ಕೇಳಿಬರುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಗುಂಡಾಳಿ ಅಥವಾ ಗುಂಡಾಲವೆಂಬುದು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆ. ಇಂದಿಗೂ ಈ ಪಾತ್ರೆಯ ಬಳಕೆಯಿದೆ. ಬಾಯಿ ಅಗಲವಾಗಿದ್ದು ದುಂಡಾದ ಆಕಾರವುಳ್ಳ ಪಾತ್ರೆ ಗುಂಡಾಳಿ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ದುಂಡಾಗಿರುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೂ ಇದೆ. ಮೂರು ಕಲ್ಲಿನ ತ್ರಿಕೋಣಾಕಾರದ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಡಲು ಪಾತ್ರೆ ಗುಂಡಾಗಿರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಅವುಗಳ ಆಕಾರ, ಗುಣ, ಪ್ರಮಾಣ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗದ ಮೂಲಕ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವುದು ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಕೊಳಗದಂಥ ಉದ್ದ ಆಕಾರದ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಅಡಿಗೆಗಿಂತ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಲು ಬಳಸುವ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅಳೆಯಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬ್ರಹ್ಮಶಿವ ತನ್ನ ಸಮಯ ಪರೀಕ್ಷೆ (೫-೪೫)ಯಲ್ಲಿ 'ಪಿರಿದೆನಿಸಿದ ಕೊಳಗದಿಂದ ಮುಂ ತಾಂ ಕೊಂಡಂತಿರೆ ಪರರ್ಗೆ ಕುಡಿಸಿ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನ ಮಾತಿಗೆ ಪುಷ್ಟಿ ಒದಗಿಸಬಲ್ಲುದಲ್ಲದೆ. ಕೊಳಗದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದೇ ಪಡುಗ, ಹೆಡಗೆ, ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ, ಗುಂಡಾಳಿ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಅಡಿಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಯೋಗ್ಯವಾದವು. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಗುಂಡಾಲಿ ಪದ ಕಂಡುಬರುವುದು ವಿರಳವೇ. ಬಹುತೇಕ ಮಡಕೆಗೂ ಇದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿಲ್ಲ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ 'ಮಲೆಯಲ್ಲಿ ಮದುಮಗಳು' ಕಾದಂಬರಿಯಲ್ಲಿ ಕುವೆಂಪು ಅವರು 'ಮಣ್ಣಿನ ಗುಂಡಾಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ತುಳುಕುವಷ್ಟಿದ್ದ ಮಾಂಸದ ಪಲ್ಯ ತಂದಳು' ಎಂಬುದನ್ನು ಉದಾಹರಿಸಬಹುದು. ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಂಡಗಿನ ಪಾತ್ರೆಯೇ ಗುಂಡಾಳಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಇಂದು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಸ್ಟೀಲ್ ಯಾವುದೇ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಗುಂಡಾಗಿದ್ದು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಲು, ನೀರು ತುಂಬಿಡಲು ಇತ್ಯಾದಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೂ ಆ ಪಾತ್ರೆಗಳು 'ಗುಂಡಾಲು' ಎಂದೇ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. 'ಅಡೋ ಗುಂಡಳಿಗೆಗಿಂತ ಬಡಿಸೋ ಬೀಸಳಿಗೆ ಘನ' ಎಂಬ ಗಾದೆಮಾತು ಆಯಾ ವಸ್ತುಗಳ ಉಪಯೋಗವನ್ನು ನಿರ್ದೇಶಿಸಿ ಹೇಳಿದೆ.

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲದೆ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಇಕ್ಕಳ, ಅಡಿಗಲ್ಲು, ಚಿಮ್ಮಟಿಗೆ, ಪಡುಗ, ಹೆಡಗೆ ಮುಂತಾದ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಚೆನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ವಚನದಲ್ಲಿ ಇಕ್ಕಳ, ಚಿಮ್ಮಟಿಗೆ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಪಡುಗದೊಳು ಕಾದ ಘೃತಮಂ ಸೋದಿಸುವ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೨೧) ಎಂದು, 'ಹೆಡಿಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯಕೆ ಗಡಿಗೆಯ ತುಪ್ಪವನ್ನಿಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಶ್ರೀಪಾದರಾಯರು, 'ಹೆಡಗೆ ಹೆಡಗೆಯೊಳು ರಾಜಾನ್ನದೋಗರದುಂಬಿ' ಎಂದು ಸಿದ್ಧೇಶ್ವರ ಪುರಾಣ (೧೧-೨೪), 'ಹೆಡಗೆಯೊಳಗೆ ಹೂತು ಕೊಡುವನ್ನದಾನದೆ ಬಿಡದೆ ಸಂತುಷ್ಟವಡೆದರು' ಎಂದು ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ (೨೧-೧೦)ದಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಯ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ.

ಹೀಗೆ ಪ್ರಾಚೀನರು ಆಕಾರ-ಅಳತೆಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಇಂಥಿಂಥ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಇಂಥದಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬ ನಿಯಮಕ್ಕಿಂತಲೂ ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬ, ಸಮೂಹನಿಷ್ಠ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಮಷ್ಠಿ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಮರೆಯಾಗುತ್ತಾ ವ್ಯಕ್ತಿಪ್ರಜ್ಞೆ ಹಾಗೂ ವ್ಯಕ್ತಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಗಳು ಉಳಿದುಕೊಂಡಿರುವ ಈ ಹೊತ್ತಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದೇನು ಊಹಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವೆನಿಸುತ್ತದೆ.

೨. ಉಣಬಡಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

ಬಹು ಹಿಂದಿನಿಂದಲು ಉಣಬಡಿಸುವ ಬಳಕೆಗಾಗಿಯೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾಗಿರುವ ಅವುಗಳನ್ನಿಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅ. ಹರಿವಾಣ

ಸಂಸ್ಕೃತದ 'ಸ್ಥಾಲಿಕಾ' ಶಬ್ದದ ತಳಿಗೆಯು ಹರಿವಾಣ ಎಂಬರ್ಥವನ್ನೂ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಶಬ್ದಕೋಶಗಳಲ್ಲಿ 'ಹರವಾದ ತಟ್ಟೆ' ಹರಿವಾಣ ಎಂದಿದೆ. ಹೆಸರಿಗೆ ಅನ್ವರ್ಥವಾಗಿ ಹರವು ಹೊಂದಿರುವುದು, ಅಗಲವಾಗಿರುವುದು ಒಂದು ಬಗೆಯ ದೊಡ್ಡದಾದ ತಟ್ಟೆ ಹರಿವಾಣ. 'ಪಾತ್ರ'ದ ಅಕ್ಷರ ವೈಪರೀತ್ಯದಿಂದ 'ಪರಾತ' ಆಗಿರಲೂಬಹುದು ಎಂದು ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ ತಮ್ಮ 'ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ'ಯಲ್ಲಿ (ಪುಟ ೨೫೩) ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಹರಿಯಣ, ಹರಿಯಾಣ, ತಾಂಬಾಣ, ಗಂಗಾಳ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಪಾತ್ರೆ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವಾಗಲೂ, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಲು, ಎಡೆ ಹಿಡಿಯಲೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೧-೩೮)ದಲ್ಲಿ 'ಹರಿಯಣದ ಮೇಲೆ ಮಂಡಗೆಗಳನು ಹರಹಿ ಎಂದೂ, 'ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ತಂದು ಚಪ್ಪರದಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಿದರು' ಎಂದು ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, 'ಚಿನಿಪಾಲ ಚಿನ್ನದ ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ಭೋಗಿಪುದು ಭೂಷಣವಲ್ಲದೆ, ಮಣ್ಣ ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ಭೂಷಣವೇ'

ಎಂದು ಕಿನ್ನರಿಬ್ರಹ್ಮಯ್ಯ, '.....ಅಂತಪ್ಪ ಪಾಕ ಗಡಿಗೆಯೊಳಗ ಇದ್ದಾಗ ಜೋನವೆಂಬರು, ಪರಿವಾಣಕ್ಕೆ ಬಂದಲ್ಲಿ ನೈವೇದ್ಯವೆಂಬರು' ಎಂದು ಕಾಡಸಿದ್ಧೇಶ್ವರರ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಹರಿವಾಣವನ್ನು ವಿವಿಧ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವುದು ಹಾಗೂ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಲೋಹಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

'ಪೊನ್ನ ಹರಿವಾಣವನೋರಣವಾಗಿ', 'ಪೊನ್ನ ಪರಿಯಾಣದೊಳಗಮೃತಾನ್ನಮಂ ಮೆರೆವ', 'ಎಸೆವ ಪೊಂಬರಿವಾಣವಿಸುನಿವಟ್ಟಲ್ಗಳೊಳ್', 'ತಂದು ಹೊಂಬರಿವಾಣಗಳನಾನಂದ ವಸುದೇವರಿಗೆ' ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಬಂಗಾರದ ತೆಳ್ಳನೆ ತಗಡಿನಿಂದಲೂ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದ ಜರಿಬಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ (ಕಲಾಬತ್ತಿನ ಬಟ್ಟೆ) ನೇಯುವಾಗ ಚಿನ್ನ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮತಂತುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ ರಂಗೋಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿಯೂ ರತ್ನದ ಹರಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿ ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವ ಮುತ್ತಿನ ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಿದ ಮಾಲತಿ, ಗೌಲಿ, ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಎಣ್ಣೋರಿಗೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಕೃಷ್ಣ-ಸುಧಾಮರ. ಲಕ್ಷ್ಮೀದೇವಿಗೆ ಎಡೆ ಹಿಡಿಯುವುದನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾಳೆ. ಇದರಿಂದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಚಿನ್ನ ಮುತ್ತು ಹಾಗೂ ಬೆಳ್ಳಿ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಅಡಿಗೆ ಬಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣ ಅಥವಾ ಇಂಡೋಲಿಯಮ್ ಹರಿವಾಣವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಲು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಕಲಸಲು, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರಗಳನ್ನಿಡಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಮೊರ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಹರಿವಾಣ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯ, ಕಾಳು-ಕಡಿಗಳನ್ನು ಹಸನು ಮಾಡಲು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. 'ಹಂತಿ (ಪಂಕ್ತಿ > ಪಂತಿ) ಊಟಕ್ಕಿಲ್ಲ ಹರಿವಾಣದ ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯಿಲ್ಲ' ಗಾದೆಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಊಟದ ನಂತರ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಕೊಡುವುದಕ್ಕಾಗಿಯೂ ಇದರ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಆ. ಬಟ್ಟಲು

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಊಟದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪಾತ್ರೆಗಳಿವು. ಉಣ್ಣಲೂ ಕುಡಿಯಲೂ ಬರುವಂಥವು. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ವಟ್ಟಲು' ಎಂದು ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಕಡೆ ಚಿಕ್ಕದೊನ್ನೆಯಂಥ ತಟ್ಟೆಯೆಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದುಂಟು. ಶಬ್ದಕೋಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಪಾತ್ರೆ, ಜಲಪಾತ್ರೆ, ದೊನ್ನೆ, ಗಿಂಡಿ ಎಂಬರ್ಥಗಳಿವೆ. "ದುಂಡಗೆ ಎಂಬರ್ಥದ ಸಂಸ್ಕೃತದ 'ವೃತ್ತ' ಶಬ್ದದ ಪ್ರಾಕೃತ ರೂಪ ವಟ್ಟ, ಬಟ್ಟ, ಅದಕ್ಕೆ 'ಲ್' ಪ್ರತ್ಯಯ ಹಚ್ಚಿ ನಿರ್ಮಿತವಾದ ಪದವಿದು ದುಂಡಗಿನ ಬಟ್ಟಲು"[೩೨] ಎಂದು ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಣ್ಣೆಲ್, ಗಿಣ್ಣಲು ಎಂದು ಸಣ್ಣಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಂಥ ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿ ಉಣಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಲಿಂಗಕ್ಕೆ ಗಿಣ್ಣಲ ಓಗರ' ಎಂಬ ನುಡಿ ಗಮನಿಸಿದರೆ ಲಿಂಗಕ್ಕೆ ಎಡೆಹಿಡಿಯಲು ಬಟ್ಟಲುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರಬೇಕು. 'ಮುನ್ನವೆಸೆದಿರ್ಪ ಸೌರಾಷ್ಟ್ರಗಿಣ್ಣಲನಿರಿಸುತಂ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೧೪-೩೪) ಎಂದು ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸೌರಾಷ್ಟ್ರದ ಗಿಣ್ಣಲವಾವುದೋ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಹರಿವಾಣದೊಂದಿಗೆ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿರುವುದು ಬಟ್ಟಲುಗಳು. 'ಮನೋರಾಗದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬಟ್ಟಲೊಳಿಟ್ಟರ್' (ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಪುರಾಣ ೮-೫೨), 'ಪುಳಿ ಮೊಸರೆಂದಿಟ್ಟರ್ ಬಟ್ಟಲ್ಗಳಿಂ' (ನಳಚಂಪು ೪೬೧), 'ಎಡದ ಕೈಯಲು ಹಾಲು ಬಟ್ಟಲು (ಬಸವಣ್ಣನವರ ವಚನ), 'ಹರವರಿಯ ಮಂಡಗೆಗಳೊಟ್ಟೆಲುಗಳಲ್ಲಲ್ಲಿ' (ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆ), 'ಶಾವಿಗೆ ಮಾಲತಿಯ ಗೌಲಿ ಬಟ್ಟಲೊಳ್ ತುಂಬಿಟ್ಟು' (ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡು), 'ಜಲದಂತೆಸೆವ ಬಟ್ಟಲುಗಳೊಳೆಡೆ ಮಾಡಿ' (ಭರತೇಶ ವೈಭವ, ಸನ್ಮಾನಸಂಧಿ ೨೯) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬಟ್ಟಲುಗಳ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಮಣ್ಣು, ಕಬ್ಬಿಣ, ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಂಚುಗಳಿಂದ ಬಟ್ಟಲುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ದ್ರವರೂಪದ್ದನ್ನು ಕುಡಿಯಲು ತೆಂಗಿನಚಿಪ್ಪುಗಳಂಥ ಬಟ್ಟಲುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಪಂಪಭಾರತ (೪-೮೭ ವ)ದಲ್ಲಿ 'ಮೀಸಲ್ಗಳ್ನೆರೆದು ಪೊನ್ನ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಸಿಪ್ಪುಗಳೊಳ್' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಸೋರೆಕಾಯಿಯನ್ನೂ ಬಟ್ಟಲಿನಂತೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ನಯಸೇನ ತಿಳಿಸಿರುವ 'ಸೋರೆಯ ಬಟ್ಟಲಂ ನಂಬಿ ಕಂಚಿನ ಬಟ್ಟಲನೊಡೆವ' (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೮-೫೧ ಗದ್ಯ) ಎಂಬುದು ನಿದರ್ಶನವಾಗಬಹುದು.

೩. ಗುಂಡಿಗೆ

ಕನ್ನಡ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ ಜಲಪಾತ್ರೆ, ಕಮಂಡಲು ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ಗುಂಡಿಗೆಗೆ ಹೇಳಿದೆ. ಇದು ಕಿರಿದಾದ ಬಾಯುಳ್ಳ ಅಥವಾ ಸೊಂಡಲಿರುವ ಪಾತ್ರೆಯಾಗಿದ್ದು, ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಪೂಜಾ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತಿತ್ತು. 'ಜಲಪಾತ್ರೆಯಕ್ಕು ಗುಂಡಿಗೆ' ಎಂದು ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಜೀವನಂನಲ್ಲಿ, 'ಗುಂಡಿಗೆಯೆನಲ್ ಜಲಪಾತ್ರೆಯಕ್ಕುಂ' ಎಂದು ಕರ್ನಾಟಕ ಶಬ್ದಸಾರ, 'ಜಲಪಾತ್ರೆ ಗುಂಡಿಗೆವಲಂ' ಎಂದು ಶಬ್ದಮಂಜರಿ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಈ ಎಲ್ಲ ನಿಘಂಟುಗಳು ನೀರಿನ ಪಾತ್ರೆಗೆ 'ಗುಂಡಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆದಿವೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಋಷಿಮುನಿಗಳು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಿದ್ದ ಕಮಂಡಲು 'ಗುಂಡಿಗೆ' ಎಂದೇ ಕರೆಯಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಜೈನಮುನಿಗಳು ಚರಿಗೆಗೆ ಹೋಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ 'ಗುಂಡಿಗೆ'ಯನ್ನು ಹಿಡಿದೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದ ದೃಶ್ಯ ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯ ಭದ್ರಬಾಹುಭಟ್ಟಾರರ ಕತೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. 'ಗುಂಡಿಗೆಯನುಂಡ ಮನೆಯೊಳು ಮರೆದು ಬಂದೆನೆನೆ' ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಈ ಜಲಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಕಮಂಡಲು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಿಧಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಉಣಬಡಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿ ತಂಬಿಗೆ, ಚರಿಗೆ, ಗುಂಡಿಗೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಅರ್ಥಗಳನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿರಬೇಕು. ನೇಮಿನಾಥ ಪುರಾಣ (೪-೮೭ ವ)ದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿತಗೊಂಡ 'ಈ ಸೋರೆಯ ಗುಂಡಿಗೆಯೊಳ್ ರಸಮಂ ಮುಟ್ಟದೋಸರಿಸಿ ನೀಡುವುದು' ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಸೋರೆಬುರುಡೆಯ ಪಾತ್ರೆ ಇದಾಗಿರಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಧರ್ಮಾಮೃತ (೯-೮೯)ದಲ್ಲಿ 'ಗುಂಡಿಗೆ ದೋಷಮೆಂಬೊಡೆ ಗುಂಡಿಗೆಯಪ್ಪುದು ತೆಂಗಿನಕಾಯ್' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿಗೆ ಎಂಬುದು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಂದ ಆದದ್ದು ಎಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 'ಖಂಡೆರಾಯನ ಮಾಡಿ ಕೆಂಡದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಗುಂಡಿಗೆ ತುಪ್ಪನರ್ಪಿಸುವೆ' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಡಲೂ ಗುಂಡಿಗೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿರಬೇಕು.

ಈ. ಗಿಂಡಿ

ಕಿರಿದಾದ ಸಣ್ಣ ಬಾಯಿಯುಳ್ಳ ತಂಬಿಗೆ ಗಿಂಡಿ. ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರ ಭೋಜನಗಳಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣಲು ಬಡಿಸುವಾಗ ರತ್ನ, ಹೊನ್ನಿನ ಗಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ. ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯ 'ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ' (೧೦-೫೩)ದಲ್ಲಿ, 'ನವರತ್ನದ ಗಿಂಡಿಯ ಪನ್ನೀರಲಿ ತವೆ ಕೈ ಕಾಲ್ಮೊಗ ತೊಳೆದು', 'ರತ್ನಗಿಂಡಿಯ ಪನ್ನೀರದೊಳು ನೀಡಿದಳು' (೨೪-೮೩) ಎಂದೂ, ಮಲ್ಲರಸನ ದಶಾವತಾರದಲ್ಲಿ 'ಚಿನ್ನದ ಗಿಂಡಿ ರನ್ನಂ ತೆತ್ತಿಸಿದ ಚೆಂಬುವೆಡದವಟ್ಟಲ್ಗಳ್ .....' ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಗುಂಡಿಗೆಗಿಂತ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಗಿಂಡಿಯನ್ನು ನೀರು ತುಂಬಿಡಲು, ಹಾಕಲು ಹೀಗೆ ಬಹುಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಕಾವ್ಯಗಳು ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ.

ಉ. ಕುಡಿಕೆ

ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಡಕೆಯಂತಿದ್ದು, ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಪಾತ್ರೆ ಕುಡಿಕೆ. ಉಣಬಡಿಸುವಾಗ ನೀರು, ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಲು ಬಳಕೆಯಾಗಿವೆ. 'ಅನ್ನದ ಸವಿಯ ಕುಡಿಕೆಯರಿದಡೆ' ಎಂಬ ಮೋಳಿಗೆ ಮಾರಯ್ಯನ ಮಾತು, 'ಸಿದ್ಧರಸ ಲೇಸೆಂದಡೆ ತಾನಿದ್ದ ಕುಡಿಕೆ ಹೇಮವಾದುದಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಅರಿವಿನ ಮಾರಿತಂದೆ ಹಾಗೂ 'ನೀರಹೋಯಿತು ಕುಡಿಕೆ ಒಡೆದು' ಎಂದು ಅಂಬಿಗರ ಚೌಡಯ್ಯ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಣ್ಣ ಪಾತ್ರೆಯಾಗಿದ್ದು ನೀರು, ಅನ್ನ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹಾಕಲು ಬಳಸಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ವಚನಕಾರ ಬಾಚಯ್ಯ ಹೇಳುವ 'ಬೆಳಗಿನ ಘಟವ ತಮದ ಕುಡಿಕೆ ನುಂಗಿತ್ತು' ಎಂಬ ನುಡಿ ಕುಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ತುಂಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಚಾಮರಸನ ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಹೆಡಗೆಗಳಲೇ ಭಕ್ಷ್ಯ, ಮಡಕೆಗಳಲೇ ಶಾಖ ಕುಡಿಕೆಗಳಲೇ ಪಕ್ವಫಲ' ಎಂದು ಆಯಾ ಪಾತ್ರೆಯ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

೩. ಉಣ್ಣುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೆ ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವಂಥ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರದಿದ್ದರೂ ಹೆಸರು, ಗಾತ್ರ, ಗುಣಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಭಿನ್ನತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ಅಂಥ ಕೆಲವು ಉಣ್ಣುವಾಗಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಇಂತಿವೆ.

ಅ. ತಟ್ಟೆ

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾದ ತಳಿಗೆ, ಗಂಗಳ, ಇಂದಿನ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸಮಾನಾರ್ಥವಾದುದು. ಕೆಲವು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಹರಿವಾಣ' ಎಂದೂ ಊಟದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬಟ್ಟಲು ಎಂದೂ ಕರೆಯುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಪಾರಸೀ ಭಾಷೆಯಿಂದ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದ 'ತಶ್ತ್' ಪದದ ತದ್ಭವ ತಾಟು, ತಟ್ಟೆ, ಎಂದು ಸುನೀತಕುಮಾರ ಚಟರ್ಜಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇಂದಿಗೂ ಪಾರಸೀ

ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಪರಾತ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ತಶ್ತ್ ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ದುಂಡಾದ ಉಣ್ಣುವ ಈ ಬಟ್ಟಲು ಅಥವಾ ತಟ್ಟೆ, ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಗಂಗಳ, ಗಂಗಾಳ ಎಂದೇ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಇದರಲ್ಲಿ ಅವರು ದೈವೀಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಕಂಡವರು. ಪ್ರಾಚೀನ ಪಾತ್ರೆಗಳು ದುಂಡಾಗಿರುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರ ಪ್ರಭಾವವೋ ಏನೋ ಸಮತಟ್ಟಾದ 'ಪ್ಲೇಟ್'ನಂತೆ ಇಂದಿನ ತಟ್ಟೆಗಳೂ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ಈಚಿಗಿನ 'Concise oxford Dictionary' ಪ್ರಕಾರ ಅದು 'ತಗಡು' ಎಂಬರ್ಥ ಹೊಂದಿರುವುದನ್ನು ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದೇನೇಯಿದ್ದರೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸಮಾನಾರ್ಥವಾಗಿ ತಳಿಗೆ, ಗಂಗಳ, ಅಗಲ ಮುಂತಾದ ಪದಗಳು ಬಳಕೆಯಾಗಿವೆ.

ಮಂಗರಸನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ(೨-೫೬)ದಲ್ಲಿ 'ಅದನಾ ತಳಿಗೆಯೊಳಗೆ ಹರಹಿ' ಎಂದೂ ಜೇಡರ ದಾಸಿಮಯ್ಯ 'ತಮ್ಮ ತಳಿಗೆಯ ಕೊಂಡು ಪೋಗಿ ಅನ್ಯರ ಮನೆಯಲುಂಬ ಕುನ್ನಿಗಳನೇನೆಂಬೆ?' ಎಂದೂ, ಅರಿವಿನ ಮಾರಿ ತಂದೆ 'ತಳಿಗೆ ಹಸಿಯಾಯಿತ್ತೆಂದು ಇಕ್ಕಿದವರುಂಟೆ?' ಎಂದೂ, ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣ 'ಲಿಂಗಕ್ಕೆ ಗಿಣ್ಣಿಲ್ಲ ಓಗರ, ಭಕ್ತರಿಗೆ ತಳಿಗೆ ತುಂಬಿದ ಓಗರ' ಎಂದೂ, ಮೋಳಿಗೆ ಮಾರಯ್ಯ 'ಉಂಬ ತಳಿಗೆಯ ಬೆಳಗಿದಡೆ ನೊಂದಿತ್ತೆ' ಎಂದೂ, ವಡ್ಡಾರಾಧನಾಕಾರ 'ಪಿರಿಯ ಪೊನ್ನ ತಳಿಗೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ 'ತಳಿಗೆ' ಎಂಬುದು ಊಟದ ತಟ್ಟೆ ಅಥವಾ ಹರಿವಾಣ ಎಂಬರ್ಥವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. 'ಪದ್ಮಿಕೆಯನಗಲಂ ತಂದು ಮುಂದಿರಿಸಲುಂ' (ಆದಿಪುರಾಣ ೭-೨೧ವ) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಪಂಪನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಅಗಲ ಪದವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ್ದಾನೆ.

'ತಿಗುರನಿಕ್ಕುವ ಲೇಪಿಸುತ ತ
ಟ್ಟೆಗಳ ತಿಲಕಾಂಜನ ಕರಂಡದ'

ಎಂದು ಭೀಮಕವಿ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಯ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಿದೆ. ತಟ್ಟೆ ಅಥವಾ ತಳಿಗೆಯ ಪರ್ಯಾಯ ಪದ ಗಂಗಳ, ಗಂಗಾಳ ಎಂಬುದು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಗಂಗಳ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ನೀರು ತುಂಬುವ ದುಂಡನೆಯ ಲೋಹದ ಪಾತ್ರೆ' ಎಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಗಂಗ + ಅಳ (ಅಳ್) = ಗಂಗಳ, ಗಂಗಾಳ ಅಂದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಗ್ಗಾಗಿರುವ ಗಂಗೆ ತುಂಬುವ ಪಾತ್ರೆ ಎಂದರ್ಥ. ಗಂಗೆಯನ್ನು ತುಂಬಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರಿಂದಲೂ ಈ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪಾವಿತ್ರ್ಯತೆ ಬಂದಿರಬಹುದು. 'ಗಂಗೋದಕವ ತನ್ನಿರೆ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ' ಎನ್ನುವ ಪುರಂದರದಾಸರ ಮಾತು ಅದನ್ನೇ ಧ್ವನಿಸುತ್ತದೆ. ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ತಣಿಗೆ, ಹರಿವಾಣ ಎಂದೂ ಕರೆಯುವ ಗಂಗಳವನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಕಂಚಿನ ತಟ್ಟೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಒಂದೂವರೆ ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರವಿರುತ್ತದೆ.

ಕಂಚಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಉಲ್ಲೇಖ ಆರಂಭದಿಂದಲೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. '.....ಕಂಚುಗರ್ಚುವ ಬೆಸನಂ' ಎಂದು ಗದಾಯುದ್ಧ(೭-೩೮)ದಲ್ಲಿ ರನ್ನನು ಕಂಚಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಇನ್ನು ಗಂಗಳ ಎಂಬ ಉಣ್ಣುವ ತಟ್ಟೆ ಕಂಚಿನದೇ ಆಗಿತ್ತೆಂಬುದು ವಿಶೇಷ. 'ಉಂಡಬಟ್ಟಲು ಬೇರೆ ಕಂಚಲ್ಲ, ನೋಡುವ ದರ್ಪಣ ಬೇರೆ ಕಂಚಲ್ಲ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣುವ ಬಟ್ಟಲನ್ನು ಕಂಚಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ಅದಕ್ಕೆ

'ಕಂಚು' ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನೇ ಬೆಳಗಿ ಕನ್ನಡಿಯನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದುದರ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಮೇಲಿನ ವಚನ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ನಯಸೇನನು ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿ ಕಂಚುಗಾರರ ಕೇರಿಯನ್ನು ವರ್ಣಿಸುತ್ತ ಅಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ

'ತಳಿಗೆ ಕನ್ನಡಿ ಸಿಪ್ಪು ಕಂಚಿನ ಸಟ್ಟುಗಂ ತೆರವಟ್ಟಲ
ಗ್ಗಳದ ಕೈಮಳೆ ತಾಳಮೊಪ್ಪುವಗಿಣ್ಣಲೆಂಬಿವನಾವಗಂ' (೨-೨೬)

ಎಂದು ಮುಂತಾಗಿ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಾನೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (೨-೩) ದಲ್ಲಿ 'ಸೆಕೆಯಳಗೆಯೊಳ ಗಂಗಳವನಿರಿಸಲ್ಲಿ' ಎಂದೂ, ಭೀಮಕವಿ ಬಸವಪುರಾಣ (೬೦-೨)ದಲ್ಲಿ 'ಕಾಳಿದೇವನ ಮುಂದಿಳುಹು ಗಂಗಾಳವಂ ತ್ರಿಪುರಾರಿದೇವ' ಎಂದೂ, ತೋಂಟದ ಸಿದ್ಧಲಿಂಗ ಶಿವಯೋಗಿಗಳು 'ಜಂಗಮಕ್ಕೆ ತಳಿಗೂಳ ತಳಿದು ತಾ ಗಂಗಳ ತುಂಬ ಒಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಕೊಂಬನೆ ಪ್ರಸಾದಿ' ಎಂದೂ, 'ಒಡಕು ಗಂಗಳದಲ್ಲಿ ನೀರಂಬಲಿಯನೀಡಿ ಹೊಡೆದಳು ನಮ್ಮತ್ತೆ ಮೊರದಲ್ಲಿ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣಲು ಹಾಗೂ ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆಹಿಡಿಯಲು ಗಂಗಳ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

'ಗಂಗಳ' ಕೇವಲ ಉಣ್ಣುವ ತಟ್ಟೆಯಾಗಿರದೆ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಪೂಜ್ಯಸ್ಥಾನವನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಕಾಲ್ ಧೂಳಾಗಿ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋಯುತ್ತಿದ್ದವರಿಗೆ 'ಕಾಲ್ರಂಜು' ಹಾಕಲು, ದೃಷ್ಟಿಯಾದವರಿಗೆ ಓಕುಳಿ ತೆಗೆಯಲು, ಮಗು ಹುಟ್ಟಿದಾಗ ಶಬ್ದ ಮಾಡಲು, ತಾಂಬೂಲ ಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಮುಂತಾದ ಹತ್ತು ಹಲವು ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಗಾಳದ ಪಾತ್ರ ಮಹತ್ತರವಾಗಿದೆ.

ಆ. ಅಡ್ಡಣಿಗೆ

ಊಟ ಮಾಡುವ ಗಂಗಾಳವನ್ನು 'ಅಡ್ಡಣಿಗೆ' ಎಂಬ ಮುಕ್ಕಾಲುಮಣಿ ಅಥವಾ ಪೀಠದ ಮೇಲಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಪಾತ್ರಧರಮಡ್ಡಣಿಗೆ' ಎಂದು ಅಭಿನವಾಭಿಧಾನ ನಿಘಂಟು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನಿಡುವ ಪೀಠ ಅಡ್ಡಣಿಗೆ ಎನಿಸುತ್ತದೆ. ಪಂಪನು ಭೀಷ್ಮನ ಶರಶಯನವನ್ನು ವರ್ಣಿಸುವಾಗ 'ಅಟ್ಟವಣೆ ಕೋಲ್ಗಳ ಮೇಲೆಸಿರ್ದ ವೀರಸಿದ್ಧಾಂತದ ಶಾಸನಂ ಬರೆದ ಪೊತ್ತಗೆಯಂತಮರಾಪಗಾತ್ಮಜಂ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಅಟ್ಟವಣೆ ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯ ಮೂಲ ರೂಪವೇ. ಆರರಿಂದ ಒಂಭತ್ತು ಇಂಚು ಎತ್ತರದ ಮೂರುಕಾಲುಗಳುಳ್ಳ ದುಂಡನೆ ಆಕಾರದ ಕಬ್ಬಿಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಾಧನ. ಚಾಪೆ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತುಕೊಂಡು ಮುಂದೆ ಅಡ್ಡಣಿಗೆ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಂಚಿನ ಗಂಗಾಳ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉಣ್ಣುವುದು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರ (ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪುರುಷರ) ಊಟದ ವೈಖರಿಯಾಗಿತ್ತು.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯನ್ನು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಿಂದ ಮೊದಲ್ಗೊಂಡು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿವೆ. 'ಪಿರಿಯ ಪೊನ್ನ ತಳಿಗೆಯುಮುಚ್ಚಮಪ್ಪಡ್ಡಣಿಗೆಯುಮನಿಟ್ಟು' ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ, ಧರ್ಮಾಮೃತ (೧೦-೧೦೧)ದಲ್ಲಿ 'ಪಿರಿಯಡ್ಡಣಿಗೆಯುಮಂ ಪರಿಯಣಮುವನಿಟ್ಟು'

ಎಂದೂ. 'ರನ್ನದಡ್ಡಣಿಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳಗಂ ಕರೆವ' (ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ) ಹರಿಹರನೂ ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾನೆ. 'ಒಡೆಯರ ಸಹಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಹರಿವಾಣಡ್ಡಣಿಗೆಯನಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಉಂಬ' ಎಂದು ಬಹುರೂಪಿ ಚೌಡಯ್ಯ, 'ಶಾಸ್ತ್ರವೇ ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯಾಗಿ ಆಗಮವೆ ಹರಿವಾಣವಾಗಿ' ಎಂದು ಕೋಲಶಾಂತಯ್ಯರ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಅಡ್ಡಣಿಗೆ ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಇಡುವುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಪೂಜಾ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಆರತಿ ತಟ್ಟೆಯಿಡಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

೩. ಮಣೆ

ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯಂತೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಮರದ ಮಣೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ಶಬ್ದಕೋಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಣೆಗೆ 'ಮರ, ಲೋಹ ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ತಗ್ಗಾದ ಪೀಠ, ಆಸನ' ಎಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಿದೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ 'ಮಣೆ' ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ 'ಅಗ್ರಾಸನದೊಳುಣಲೆಂದು ಒಂದು ಮಣೆಯಸೇರೆದೊರ್ನನಿಂತೆಂದಂ' ಎಂದು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ, ಹಾಗೆಯೇ ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಭಾರತ (ವಿ ೭-೧೨)ದಲ್ಲಿ 'ಮಣೆಗೆ ಮಂಡಿಸಿ ಕುಳಿತುಂಬೌತಣದ ವಿದ್ಯೆಯ ಬಲ್ಲಿರಿ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಿಸಬಹುದು.

ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯಂತೆ ಮಣೆಯ ಮೇಲೂ ಆರತಿ ತಟ್ಟೆಯಿಡಲು, ತಾಂಬೂಲ ನೀಡುವಾಗ, ಉಡಿ ತುಂಬುವಾಗ ಕೂಡಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಕೆಲವು ಪಿಷ್ಟಪಾಕದಂಥ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಉದಾಹರಣೆಗೆ ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ, ಪೂರಿ ಲಟ್ಟಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡಣಿಗೆ, ಮಣೆ, ಗಂಗಾಳ ಕೇವಲ ಅಡಿಗೆ ಪರಿಕರಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿರದೆ ಅದರಾಚೆಗೂ ಅದರ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಊಟವನ್ನು ತಟ್ಟೆ (ಗಂಗಳ, ತಳಿಗೆ) ಗಳಲ್ಲದೆ ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೂ ಉಣ್ಣುತ್ತಿದ್ದರು. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬಾಳೆಎಲೆ, ಮುತ್ತುಗದಎಲೆ, ಕಮಲದಎಲೆಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಎಲೆಗಳಿಂದ ಬಟ್ಟಲಾಕಾರದ ದೊನ್ನೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಬಾಳೆಯ ಸುಳಿ ತಿರುಗುವನ್ನಕ್ಕ ಇರ್ದು ನೋಡಿ ಕೊಯ್ದು ಆ ಎಲೆಯ ಹಾಸಿ, ಆದಿಯ ಶರಣರೆಲ್ಲರು ಓಗರವನುಂಡರು' ಎಂದು ಮೋಳಿಗೆಮಾರಯ್ಯ ಬಾಳೆಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಉಣ್ಣುವ ಶರಣರ ಚಿತ್ರಣ ನೀಡುತ್ತಾನೆ. ಮಂಗರಸ ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವಕೌಮುದಿಯಲ್ಲಿ 'ದೊನ್ನೆಯ ಹರಹಿ ಬಾಳೆಲೆ ಹಾಳೆಯಂ ಹಾಕಿ' ಮುಂತಾಗಿ ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಾಳೆಎಲೆಯನ್ನು ಅಣಿಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. 'ನೀಟನ ಕುಡಿ ಬಾಳೆಲೆಗಳ ತರಿಸಿಯೀಟಗೆವಂದೊಂದೊನ್ನೆಯನಿರಿಸಿ ಚೌಕದ ದೊನ್ನೆವೊಂದೊಂದೆಡೆಗೆ ನಾಲ್ಕೆಂಟನುಯಿರಿಸಿದರಾ ಕಡೆಗೆ ಬಡಿಸಿದ ಬಾಳೆಲೆಗುದಕವ ಕೊಡಿಸಿ' ಎಂದು ಅನಾಮಧೇಯ ಕರ್ತೃವಿನ 'ಊಟದ ರಗಳೆ'ಯಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಲೆ ಬಳಸಿರುವುದರ ವಿವರಣೆಯಿದೆ.

ಅಯ್ಯಪ್ಪ ತನ್ನ ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ (೪-೬)ಯಲ್ಲಿ 'ಒಡೆಯಗಾರಿಗೆ ಅಡಿಗೆ ಪತ್ರಾವಳಿಗೆ ಬಡಿಸುತ ದೊನ್ನೆಗಳಸರಿಸಿ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಊಟದ ಎಲೆ (ಬಹುಶಃ ಮುತ್ತುಗದ ಎಲೆಯಿರಬೇಕು) ಮೇಲೆ ಅಡಿಗೆ ಪದಾರ್ಥ ಬಡಿಸುವ ದೊನ್ನೆಗಳನ್ನು ಇರಿಸುವ ಚಿತ್ರಣದ ನಿರೂಪಣೆಯಿದೆ.

ಬಾಳೆಎಲೆಯಂತೆ ಕಮಲದಎಲೆ, ತೇಗದಲೆ, ತಾವರೆಲೆ ಮುಂತಾದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ತಾವರೆ ಹಾಗೂ ಕಮಲದ ಎಲೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಪ್ಪುಗಳನ್ನು (=ದೊನ್ನೆ) ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರು ಊಟದ ನಂತರ ತಾವರೆಲೆಯ ದೊನ್ನೆಯಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯಲು ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ (೨೦ನೇ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೭೬) ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಚಮಚದ ಬದಲು ಮಡಿಚಿದ ಬೆರಳಿನ ಗಾತ್ರದ ಬಾಳೆಎಲೆಯ ತುಂಡುಗಳಿಂದಲೂ ಎಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಬಡಿಸುವುದುಂಟು. ಶಿಷ್ಟಾಚಾರದ ವೈದಿಕ ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ಲೋಟದ ಬದಲು ಮಡಿಚಿ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಿದ ಬಾಳೆಲೆಯ ದೊನ್ನೆಗಳನ್ನೇ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಬೇಯಿಸಲೂ ಬಾಳೆಎಲೆ ಹಾಗೂ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಈಗಾಗಲೇ ಗಮನಿಸಿದ್ದೇವೆ.

ಹೀಗೆ, ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಊಟಕ್ಕೆ ವಿಭಿನ್ನ ಎಲೆ ಮತ್ತು ದೊನ್ನೆಗಳು ಪಾತ್ರೆಗಳಂತೆ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಹಾಳೆಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆಯ ಯಂತ್ರಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಪರಿಸರಕಾಳಜಿ ಹೊಂದಿರುವ ಮನುಷ್ಯ ತನ್ನ ಜೀವನಾವಶ್ಯಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ಪರಿಸರವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುವುದು ಕಾಣದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಈ. ತಂಬಿಗೆ

ಗುಂಡಿಗೆ, ಗಿಂಡಿ, ಕಲಶ, ಚರಿಗೆ, ಚಂಬು ಮುಂತಾದ ಸಮಾನಾರ್ಥ ಪದವಾಗಿ ತಂಬಿಗೆಯ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ ತಂಬಿಗೆ ಕುರಿತಂತೆ 'ತಾಮ್ರ, ಹಿತ್ತಾಳೆ ಮೊದಲಾದ ಲೋಹಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ನೀರಿನ ಸಣ್ಣ ಪಾತ್ರೆ' ಎಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. 'ಜಲಪಾತ್ರೆಯ ಕಮಂಡಲಂ ಗಿಂಡಿ ತಂಬುಗೆ' ಎಂದು ಅಭಿನವಾಭಿದಾನ ನಿಘಂಟು ಅರ್ಥೈಯಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಗುಂಡಿಗೆಗಿಂತ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಪಾತ್ರೆ ಗಿಂಡಿ, ತಂಬಿಗೆ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚೆಂಬು, ತಂಬಿಗೆ, ತಂಬುಗೆ ಪದಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. 'ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ' (೫-೫೫)ದಲ್ಲಿ 'ಹೊನ್ನ ತಂಬಿಗೆ ಗಿಂಡಿ ಪನ್ನೀರ ಚಂಬಿನಲಿ ಪೂರ್ಣಜಲವಕೊಂಡು' ಎಂದೂ, ಲಿಂಗಪುರಾಣ (೩೩-೧೪)ದಲ್ಲಿ 'ಬಲ್ಗುಡುವಣದಿ ಚೆಂಬು ತಂಬುಗೆಗಳಿಂದ ಮತ್ತೆ ಕೈಭಾಂಡದಿಂದ' ಎಂಬ ತಂಬಿಗೆ, ಚೆಂಬುಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. ತಂಬಿಗೆಯನ್ನು ಸೋಮೇಶ್ವರ ಚಕ್ರವರ್ತಿ 'ಥಾಲಿ' ಎಂದೂ, ಮಲ್ಲರಸನ ದಶಾವತಾರದಲ್ಲಿ 'ಚಂಬು' ಎಂದೂ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. 'ಚೆಂಬು' ಇದರ ರೂಪ ಬಹುಶಃ ಚಂಬೊನ್, ಚೆಂ + ಪೊನ್ = ಕೆಂಪು ಲೋಹ ಎಂದರ್ಥೈಸುವ ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಚೆಂಬು ಆಗಿದೆ. ತಾಮ್ರ, ಬಂಗಾರ ಎರಡರ ಪಾತ್ರಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ತತ್ತ್ವಪದ, ದಾಸರ ಪದಗಳಲ್ಲೂ ತಾಲಿ, ತಂಬಿಗೆ ಪದಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. 'ತುಂಬಮತಾಲಿತುಂಬ ತುಪ್ಪ' ಎಂದು ಕಡಕೋಳ ಮಡಿವಾಳಪ್ಪ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ನೀರಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹಾಕಿಡಲು ತಂಬಿಗೆ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿತ್ತು.

೪. ಸಾಮಾಗ್ರಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು

ಅಡಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣು, ಬಿದಿರು, ಮರ, ಪಿಂಗಾಣಿ, ಗಾಜು, ಲೋಹಗಳ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕರಗ, ಕೊಡ, ಮಡಕೆ, ಗಿಂಡಿ, ತಿತ್ತಿ, ಬುದ್ದಲೆ, ಲಳಿಗೆ, ನಾರಗೋಣಿ, ಗಾಜಿನಕುಪ್ಪೆ, ಚೀಲ, ಕಣಜ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಿಂಧೂಕಣಿವೆಯ ಉತ್ಖನನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾಕಂಬಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮಡಕೆಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ನೀರು ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಚರ್ಮದ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ನೀರನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಆ ನೀರ ತುಂಬುವುದಕ್ಕೆ ಮಳಲ ಮಡಕೆ' ಎಂದು ಮೋಳಿಗೆಮಾರಯ್ಯ, 'ಒಡಕು ಮಡಕೆಯೊಳುದಕವ ತುಂಬಿಟ್ಟು' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿದ್ದರಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಬಹುದು. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಪಾನಕಾಧ್ಯಾಯ (೨-೪೩)ದಲ್ಲೂ ಈ ಕುರಿತು ವಿವರಣೆಯಿದೆ. 'ಕರಗದೊಳು ತುಂಬಿ ಮೊಗಳೊಳರುವೆಯ ತಿತ್ತಿಯಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಮಂಗರಸನು ಕರಗದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ತುಂಬಿಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಮಂದವಾದ ಬಟ್ಟೆಯ ಚೀಲ ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ನಾರಗೋಣಿಯ ಮೂಲೆಯ ಹೊಲೆದು ನೀರಭಂಡವ ತುಂಬಿದರಯ್ಯಾ' ಎಂದು ಬಸವಣ್ಣ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ನಾರಿನ ಗೋಣಿ ಚೀಲದಲ್ಲೂ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ರಾಯಚೂರು ಮುತ್ತಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪ್ರವಾಸಿ ನ್ಯೂನಿಜ್‌ನು 'ದಂಡಯಾತ್ರೆಗೆ ಹೊರಟ ಸೈನ್ಯದ ಜೊತೆ ಸುಮಾರು ಹತ್ತುಹನ್ನೆರಡು ಸಾವಿರ ಜನರು ನೀರು ತುಂಬಿಕೊಳ್ಳಲು ಚರ್ಮದ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಹೊರಟ' ಸಂಗತಿಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ (ಪ್ರವಾಸಿ ಕಂಡ ಇಂಡಿಯಾ -೨, ಪು. ೬೯೭). 'ಜೇನುತುಪ್ಪವ ಹೊತ್ತ ಮಾರುವವಳ ಮೇಲೆ' (ಅರಿವಿನ ಮಾರಿತಂದೆ), 'ಅವಂಗೆ ಹಾಲು ಬೆಣ್ಣೆ, ಬಿಸಿನೀರ ಇಡುವುದಕೆ ಮಡಕೆಯ ಮಾಡಿದವರಾರು' ಎಂದು ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣ ಕೇಳುವಲ್ಲಿಯೂ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು, ಹಾಲು, ಬೆಣ್ಣೆ ಇತ್ಯಾದಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ದವಸಧಾನ್ಯ ಮುಂತಾದ ಅಡಿಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಒಂದರಮೇಲೊಂದು ಮಡಕೆಯನ್ನು ಪೇರಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ಕಾವ್ಯಗಳು ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ.

ಈ ರೀತಿ ಮಡಕೆಗಳನ್ನು ಪೇರಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅಡಕಿಲ್, ಅಡಕಲು, ಅಡಿಕಿಲು ಎಂದು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದೆ. ಧರ್ಮಾಮೃತ(೧-೪೮)ದಲ್ಲಿ 'ಅಡಕಿಲ ಮಡಕೆಗಳು ಸಯ್ತಿಡಲರಿವುವೆನಾಯ್ಗಳ್' ಎಂದೂ, ಪೊನ್ನನ ಶಾಂತಿಪುರಾಣ (೧೨-೫೧)ದಲ್ಲಿ 'ಅಡಕಿಲ ಮಡಕೆಗಳೆಂಬುಂ ಬೆಡಂಗು ನೀಲೆ ನೆಲವುವಿಡಿದು ನಿಲ್ಬಂತೆ' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿಯೂ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ನೀರು, ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ, ಮದ್ಯವನ್ನು ಮಡಕೆಗಳಲ್ಲದೆ ಚೀಲಗಳಲ್ಲೂ ತುಂಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದನ್ನು 'ತಿತ್ತಿ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ.

> ''ಕತ್ತೆಯ ಮೇಲೆ ತಿತ್ತಿಯ ಮಾಡಿ ಕಳ್ಳು ಹೇರುವರು
> ಎತ್ತಿನ ಮೇಲೆ ತಿತ್ತಿಯ ಮಾಡಿ ತೈಲ ತುಪ್ಪವ ಹೇರುವರು''[೩೩]

ಎಂದು ಅಂಬಿಗರ ಚೌಡಯ್ಯ ತೈಲ, ತುಪ್ಪಗಳನ್ನು 'ತಿತ್ತಿ'ಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಕುರಿತು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ನಂಜುಂಡ ಕವಿಯ 'ರಾಮನಾಥ ಚರಿತೆ' (೪೧-೫೩, ೫೪)ಯಲ್ಲಿ 'ಗಂಗಾ ಸಾರವಿರದೆ ತೆರಳಿತು ಮಾತಂಗಗಳೊಳು ತಿತ್ತಿಗಳವಂಗಡದೊಳಗೆ' ಎಂದೂ. ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ಪಂಡಿತನ ಚೆನ್ನಬಸವಪುರಾಣ (೪೭-೪೫)ದಲ್ಲಿ 'ಸುರೆ ಬಗಿನಿಯೀಚಲೋಲೆಯ ಮರಗಳಾದಿ ಮತ್ತಿರದೆಸೆವ ಗಂಗಾಸಾರ..... ಪರಿಪರಿಯ ಭೋಜನ ದ್ರವ್ಯಂಗಳಿಡಿದ ಭಂಡಿಗಳೈದೆ ಬರುತಿರ್ದವು' ಎಂದಿರುವಲ್ಲೂ ಸುರೆಯನ್ನು ಕೊಡಗಳಲ್ಲಿ ಚರ್ಮದ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಮಾಹಿತಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕರೆಯ ಕೊಡನ ತುಂಬಿ ಹೊರಗೆ ಸವಿದಡೆ ರುಚಿಯುಂಟೇ? ಬಸವಣ್ಣನವರ ವಚನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಮುಂತಾದ ಅಡಿಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೊಡಗಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿರಬೇಕು. 'ತುಪ್ಪದೆಣ್ಣೆಯ ಕೊಡಂಗಳಂ ತರಿಸಿ' (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೯-೧೭೭) ಎಂದು ನಯಸೇನ ಹೇಳುವಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಕೊಡಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ತುಂಬಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಬುದ್ಧಲೆ, ಸಿದ್ಧಲಿಕೆ ಎಂದೂ ವಚನಕಾರರು ಬಳಸಿದ್ದಾರೆ. 'ಬುದ್ದಲೆಯೊಳಗೆ ತುಪ್ಪವ ತುಂಬಿಹುದೊ' (ಮಡಿವಾಳ ಮಾಚಿದೇವ), 'ತುಪ್ಪ ತುಂಬಲಿಕೆ ಸಿದ್ದಲಿಕೆ, ಎಣ್ಣೆ ತುಂಬಲಿಕೆ ಬುದ್ದಲಿಕೆ', 'ಈ ಬುದ್ದಲಿಕೆಯೊಳಗಣ ತುಪ್ಪವ ಶುದ್ಧಮಾಡಿ' (ಅಂಬಿಗರ ಚೌಡಯ್ಯ). 'ಘೃತಮಿಶ್ರದಿಂ ಪಚನಗೈವುತಂ ಶಿಖಿಯಿಂ ಕಡೆಗೆ ತೆಗದು ಬದ್ದಣದೊಳಿರಿಸುತಂ' ಎಂದು 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ' (೭-೧೪)ದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವ 'ಬದ್ದಣ'ವು ಶರಣರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ 'ಬುದ್ದಲೆ'ಯಾಗಿರಬೇಕು. 'ಗಾಜಿನ ಕುಪ್ಪಿಗೆಯ ನೀರೆಣ್ಣೆಯಂತೆ' (ಮೋಳಿಗೆ ಮಾರಯ್ಯ) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಗಾಜಿನ ಕುಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಮೊಸರ ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆಯ ನೆಲುವಿನ ಮೇಲಿಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮೊಸರು, ಬೆಣ್ಣೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಹುಲ್ಲಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ನೆಲವುನಲ್ಲಿ ಇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಮೇಲೆ ಏಕಾಂತದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುವುದರಿಂದ ಮೊಸರು-ಹಾಲು, ಬೆಣ್ಣೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆಕ್ಕುಗಳಿಂದ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇಂದಿಗೂ ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಕಿಲ್ ಹಾಗೂ ನೆಲವುಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕೆಲವು ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಗಾಳಿಯಾಡಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ತೆಳುವಾದ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಭಾಜನದ ಕಂಠಕ್ಕೆ ಪಾವಡವ ಬಾಸಣಿಸಲಾಗಿ' ಎಂದು ಶರಣೆ ಅಕ್ಕಮ್ಮ ತಿಳಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಜನಪದರಲ್ಲೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಹಿಂಡಿ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಗಾಜಿನ ಪಿಂಗಾಣಿ ಅಥವಾ ಭರಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಗಾಳಿಯಾಡುವಂತೆ ತೆಳುವಾದ ಬಟ್ಟೆಕಟ್ಟಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಈಗಲೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

'ಚೀಲದೊಳಗಣ ಜೀರಗೆಯೆ' ಎಂದು ಅಮುಗೆ ರಾಯಮ್ಮ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಅದೇ ಬಹಳಷ್ಟು ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ಕಣಜಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಪದಿನೆಂಟು ಧಾನ್ಯವ ಕಣಜವಂ ತೆಗಸಿ' (ಪ್ರಭುದೇವರ ಪುರಾಣ-೫೯) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಕಣಜಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ'ಗಳಗೆ, ಬುರುಜು, ಪಣುತ, ಉಗ್ರಾಣ, ಕೊಠಾರ, ಹಗೆ, ಹಗಹ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. 'ತುಂಬಿದ ಕೊಠಾರದಿಂ ತೆರಳೆವಿಲ್ಲಂ (ಲಿಂಗಪುರಾಣ

೨೮-೫೫), 'ಸಕಲ ಸುಕೃತಂಗಳ ಬೆಳೆಯ ಪೊಸ ಕೊಠಾರವೋ (ಚೆನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ ೩೦-೫), 'ಹಡಿಕೆಯು ಹಗಂ ಹಲವು ಹಗೆಗಳಿಗಿಟ್ಟಗುಳಿಯು' (ಸೋಮನಾಥ ಚರಿತೆ ೩-೩೮), 'ಪಗವಕ್ಕೆ ಬಂದ ಧಾನ್ಯದಂತೆ' (ಧರ್ಮಾಮೃತ ೯-೩ ಗದ್ಯ), 'ಅಕ್ಕಿಕಣಿಕವ ರಾಸಿ ಮಾಡಿದರು ಮಹಾಮನೆಯ ಉಗ್ರಾಣಕೆ' (ಸಿದ್ಧರಾಮಚರಿತ ೮-೫೦) ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಾಧನಗಳ ಬಗ್ಗೆ, ಅಲ್ಲದೆ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕೃತಕವಾಗಿ ರಚನೆಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರಾಕೃತಿಕವಾಗಿ ನೆಲವನ್ನೇ ಬಳಸಿಕೊಂಡು 'ಹಗೆವು'ಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ನಮ್ಮ ಸ್ಮೃತಿಪಟಲದಿಂದ ದೂರಾಗುವ ವಿಭಿನ್ನ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳು ಅಖಂಡವಾಗಿ ನೀಡಿರುವುದು ಆಹಾರ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನಕ್ಕೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಇತಿಹಾಸವೇ ಇದೆ.

೪. ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಗುಣ-ಲಕ್ಷಣ

ಬಾಣಸ ತಯಾರಿಸುವವರು 'ಬಾಣಸಿಗ', 'ಬಾಣಸಿ' ಅಥವಾ 'ಬಾಣಸಗಿತ್ತಿ' ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಅಡುಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರು, ಅಡುಗೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ನಿಯುಕ್ತರಾದವರು ಎಂದರ್ಥ. 'ಬಾಣಸಿಯೆನಲ್ ಅಡಿಗೆಯವಳಂ' ಎಂದು ಚತುರಾಸ್ಯ ನಿಘಂಟು ಹೇಳಿದರೆ, 'ಅಡಬಳಂ ಬಾಣಸಿಗಂ' ಎಂದು ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಹಲಾಯುಧ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಬಾಣಸಿಗ, ಬಾಣಸಿ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ 'ಆರಾಳಿಕ:, ಸೂಪಕಾರ, ಸೂದ: ಪಲ್ಲವ' ಎಂದು ಅರ್ಥೈಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮತ್ಸ್ಯಪುರಾಣದ ೧೮೬ನೇ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಯಜಮಾನನನ್ನು 'ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ' ಎಂದು ಕರೆದಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಕಾವ್ಯ-ಶಾಸನೋಕ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಣಸವೆರ್ಗಡೆ, ಬಾಣಸುವೆಗ್ಗಡೆ ಎಂದೂ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥನನ್ನು ಗುರುತಿಸಿವೆ. ಬೋನಗಿತ್ತಿ, ಬಾಣಸಗಿತ್ತಿ ಪದ ಪ್ರಯೋಗವಲ್ಲದೆ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಲಂದಣಗಿತ್ತಿ' ಪದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಅಡಿಗೆಯವಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತದ 'ರಂದನಿಕ'ವು ಲಂದಣಿಕವಾಗಿ ಇತಿ ಪ್ರತ್ಯಯ ಹತ್ತಿ ಲಂದಣಗಿತ್ತಿ ಆಗಿದೆ. (ರಂದನಿಕ > ಲಂದಣಿಕೆ > ಲಂದಣಗಿತ್ತಿ) 'ಹೊಂದಿ ಬೇವಂಗೆ ಲಂದಣತನವಲ್ಲದೆ' (ಅಮ್ಮಿದೇವಯ್ಯ), 'ಲಂದಣಗಿತ್ತಿಯ ಮಾತು ಬಂದಿಕಾರರ ಜಗಳದಂತೆ' (ಕೋಲಶಾಂತಯ್ಯ), 'ಬಂದ ಲಂದಣಗಿತ್ತಿಯರೆಲ್ಲರೂ ಓಗರವನುಂಡು ಹೋದರಲ್ಲದೆ ಮದುವಳಿಗನ ಕಂಡು ಹೋದುದಿಲ್ಲ' 'ಅಡುವ ಲಂದಣಗಿತ್ತಿಯ ಮನೆಯ ಉಂಬಳಿಕಾರರಾದರು' (ಮೋಳಿಗೆ ಮಾರಯ್ಯ) ಎಂಬ ಉಲ್ಲೇಖಗಳನ್ನು ಉದಾಹರಿಬಹುದು.

ಕೆ.ಟಿ.ಆಚ್ಯರವರು ತಮ್ಮ 'A Historical Dictionary of Indian Food' ಎಂಬ ಶಬ್ದಕೋಶದಲ್ಲಿ 'ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಬಾಣಸಿಗರಿಗೆ ಸೂಪಕಾರ, ಭೋಜನದಾತ, ಅಲಾರಿಕ, ಒಡಾನಕ (?) ಮತ್ತು ಸೂದಾಸ್ ಎಂಬ ಪದಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದವು. ಹುರಿಯುವ ಮತ್ತು ಸುಡುವ ತಿನಿಸುಗಳ ಪಾಕ ಪರಿಣತರನ್ನು ಕ್ರಮವಾಗಿ 'ಅಪುಪಿಕೆ' (Apupike) ಮತ್ತು 'ಕನಾವಿಕ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪರಿಣತರನ್ನು 'ಅವಾಲಿಕ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಆಹಾರಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರಿಗೆ ವಿಭಿನ್ನ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆದಿರುವುದು ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅರಮನೆ, ಗುರುಮನೆ ಹಾಗೂ ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ದಂಡೆಯಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿನ ಸೇನಾಶಿಬಿರಗಳಲ್ಲಿ ಸೈನಿಕರೊಂದಿಗೆ ದೂಸಿಗರು (ಬಟ್ಟೆವ್ಯಾಪಾರಿ), ಮುತ್ತು ಮಾಣಿಕ್ಯದ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ವೈದ್ಯರು, ಗಂಧಿಗರು, ತಾಂಬೂಲಿಗರು, ಮಾಲಿಗರು, ಕೆಲಸಿಗರು, ಮಡಿವಾಳರು, ಕೊಟ್ಟಣದವರು ಮುಂತಾದ ವರ್ಗದವರೊಂದಿಗೆ ಬಾಣಸಿಗರದೂ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಾಗಿತ್ತು. ಚೆನ್ನಬಸವಪುರಾಣ (೪೭-೪೨)ದಲ್ಲಿ ಅವರನ್ನು 'ಅಡುಗೂಳವರು' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ನಂಜುಂಡನ ರಾಮನಾಥಚರಿತೆ, ಕುಮಾರವ್ಯಾಸಭಾರತ, ಗೋವಿಂದ ವೈದ್ಯನ ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯವಲ್ಲದೆ ವಿದೇಶಿ ಪ್ರವಾಸಿಗರ ವರದಿಗಳಲ್ಲೂ ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷ್ಯ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುವುದು ತುಂಬಾ ವಿರಳ. ಹೇಳಿದ್ದರೂ ಅದು ಶ್ರೀಮಂತರ, ಅರಸರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿನ ಬಾಣಸಿಗರನ್ನು ಕುರಿತಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಆ ಬಾಣಸಿಗರು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪುರುಷರೇ ಆಗಿದ್ದರೆಂಬುದನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಮತ್ಸ್ಯಪುರಾಣದ 'ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ' ಅದನ್ನೇ ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೂ ಇಲ್ಲದಿಲ್ಲ. ಅಡಿಗೆ ಕಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಸಿದ್ಧಹಸ್ತಳಿದ್ದರೂ, ಆದರೆ, ಅವಳ ಕೋಮಲ ಪ್ರಕೃತಿ ಅರಮನೆ-ಗುರುಮನೆಯಂಥ ಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಜನರಿಗೆ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವುದು ದುಸ್ಸಾಹಸದ ಕೆಲಸ. ಹೀಗಾಗಿ ಕೇವಲ ತುರಿಯುವುದು, ಹೆಚ್ಚುವುದು, ಹಸನು ಮಾಡುವುದು, ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾದಳು. ಗಂಡಸರು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಬಲ್ಲವರಾಗಿದ್ದು, ಅವರಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ನೆರವಾಗುವುದಕ್ಕೆ 'ಬಾಣಸ ಬವನದ ನಾರಿಯರು' ಇದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ತನ್ನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆ ಎತ್ತುವುದು, ಬಸಿಯುವುದು, ಕೈಯಾಡಿಸುವುದು ಮುಂತಾದ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಗಂಡಸರೇ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರ ಪ್ರಭಾವವೇ 'ಭೀಮಪಾಕ', 'ನಳಪಾಕ' ಎಂದು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಲು ಕಾರಣವಾಯ್ತೇನೋ ಎನಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ರಾಜ-ಮಹಾರಾಜರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರು, ಅದರ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು ಬಾಣಸಿಗ, ಸೂದಕ, ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ ಮುಂತಾಗಿ ಕರೆಯಲ್ಪಟ್ಟು ಅವನ ಗುಣಸ್ವಭಾವಗಳನ್ನೇ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಿಸಿರುವುದು ಹೆಚ್ಚು. ಇಂದಿಗೂ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರು ಗಂಡಸರೆ ಆಗಿರುವುದನ್ನು ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ತನ್ನ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಆರ್ಥಿಕ ಗಳಿಕೆಗಾಗಿ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸದೆ ತನ್ನ ಕರ್ತವ್ಯ, ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಎಂದು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿದರೆ, ಗಂಡು ವ್ಯವಹಾರ ಎಂದು ತಿಳಿದು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ಇಂದಿಗೂ 'ಅಡಿಗೆ', 'ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆ' ವ್ಯವಹಾರಕ್ಕೆ ಇಳಿದಾಗ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದ ಉಡುಪಿ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ಮೂಲಕ ಈ ಉದ್ಯಮ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದದ್ದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ, ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ಗುಣಸ್ವಭಾವಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ, ಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕುಮಾರವ್ಯಾಸನು ತನ್ನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಎಂಥವನನ್ನು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಲು ನೇಮಕ ಮಾಡಬೇಕು, ಅವನ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳೇನು ಎಂಬುದನ್ನು ವಿದುರನಿಂದ ಹೇಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

"ಪಿತೃಪಿತಾಮಹ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಾ
ಯುತನ ಕೈಕರಣೆಗಳಲಧಿಕನ
ನತಿ ಶುಚಿಯ ಸಾಧನಕನನ ಕ್ರೋಧಿಯನ ನಾಲಿಸನ
ಪತಿಹಿತನ ಷಡುರಸ ವಿಶೇಷಾ
ನ್ವಿತನನಿತರಾಲಯ ವಿದೂರನ
ಪತಿಕರಿಸುವುದು ಸೂಪಕಾರತೆಗರಸ ಕೇಳೆಂದ"[೩೪]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಇಂದ್ರಿಯ ನಿಗ್ರಹಕನು ಅತಿಶುಚಿಯೂ, ಸಾಧಕನೂ, ಒಡೆಯನಿಗೆ ಹಿತಕರನೂ, ಷಡ್ರರಸಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವನೂ ಸೂಪಕಾರನಾಗಲು ಅರ್ಹನು ಎಂಬ ಕವಿಯ ಹೇಳಿಕೆ ಉಚಿತವಾಗಿದೆ. ಅಳಿಯ ಲಿಂಗರಾಜನೂ ತನ್ನ 'ಮಹಲಿಂಗಶತಕ'ದಲ್ಲಿ ಇದೇ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿರುವ ಸೂಪಕಾರನ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಶುಚಿನಿರ್ಮಲಮನನಾಪ್ತನು
ರುಚಿಗಳ ಬಲ್ಲವನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನು ತಾ
ನಚಪಲನಮನನಾಗಿರುವವ
ನುಚಿತದ ಬಾಣಸಿಗನೆನಿಪನ್ನೆ ಮಹಲಿಂಗ"[೩೫]

ಎಂದು ಶುಚಿಯೂ, ನಿರ್ಮಲ ಮನಸ್ಸಿನವನೂ, ಆಪ್ತನೂ, ರುಚಿಬಲ್ಲ ರಸಿಕನೂ, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನೂ, ಅಚಪಲನೂ ಬಾಣಸಿಗ ಎನಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, 'ಬಾಣಸಿಗ'ನಾಗಲು ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಅರ್ಹತೆಗಳಿರಬೇಕಾಗಿತ್ತೇ ಎಂದು ಸೋಜಿಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅದು ಸೂಕ್ತ ವಿಚಾರವೂ ಆಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ನಳಪಾಕದರ್ಪಣ ಹಾಗೂ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸುತ್ತವೆ.

ನಳವಿರಚಿತ ಪಾಕದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ "ಸುವ್ವಾರನು ತನ್ನ ಊರಿನಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟಿರುವವನೂ, ಬುದ್ಧಿವಂತನೂ, ಸರ್ವಲಕ್ಷಣೋಪೇತನೂ, ಒಳ್ಳೆಯ ಆಹಾರಶೀಲನೂ, ಸತ್ಕುಲಪ್ರಸೂತನೂ ಶಾಂತನೂ, ದಾನಿಯೂ, ಶುಚಿಯೂ, ಹಸನ್ಮುಖಿಯೂ, ತನ್ನ ಗೃಹಿಣಿಯಲ್ಲಿ ರಮಿಸುವವನೂ, ಪರಾಂಗನೆಯರಲ್ಲಿ ವಿಮುಖನೂ, ಶುದ್ಧಾತ್ಮನೂ, ಮಿತಭಾಷಿಯೂ, ದಯಾಳುವೂ, ಒಳ್ಳೆಯ ಮಾತನ್ನು ಆಡುವವನೂ, ಧಾತುಗಳ ಪರಿಚಯವಿರುವವನೂ, ದೇಶಕಾಲಗಳನ್ನು ಅರಿತವನೂ, ವಯಸ್ಸು ಮತ್ತು ಅವಸ್ಥೆಗಳ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ತಿಳಿದವನೂ, ವಿದ್ವಾಂಸನೂ, ಕೈಕಾಲುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಶುಚಿಯಾಗಿರುವವನೂ, ನಿಷ್ಠನೂ, ರಾಜನ ಊಟದ ಕಾಲವನ್ನು ಅವಸರವನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಸಮರ್ಥನೂ, ಅಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನಿಪುಣನೂ, ಇಂಗಿತಜ್ಞನೂ, ಬಲಿಷ್ಠನೂ, ರುಚಿಯಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಶಾಸ್ತ್ರವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅರಿತಿರುವವನೂ ಆಗಿರಬೇಕು"[೩೬] ಎಂದು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವನ ಗುಣಸ್ವಭಾವಗಳನ್ನು ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಲಕ್ಷಣವನ್ನೇ ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಹೀಗೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತದೆ.

"ಸೂದಸ್ಯ ಲಕ್ಷಣಂ ತಾವದ್ವಕ್ಷ್ಯೇ ಸಂಕ್ಷೇಪತಃ ಶೃಣು |
ಸ್ವದೇಶ ಸಂಭವಃ ಪ್ರಾಜ್ಞೋ ವಿಶಿಷ ಕುಲಸಂಭವಃ |
ಸದಾಚಾರ ಸಮಾಯುಕ್ತಂ ಸ್ವದಾರನಿತರಃ ಶುಚಿಃ |
ರಾಗದ್ವೇಷವಿನಿರ್ಮುಕ್ತೋ ಧರ್ಮಾಧರ್ಮ ವಿಭಾಗವಿತ್ |
ಧಾತುಜ್ಞೋ ದೇಶಕಾಲಜ್ಞೋ ವಯೋವಸ್ಥಾ ವಿಶೇಷವಿತ್ |
ಪ್ರಕ್ಷಾಲ್ಯ ಚರಣೌ ಪಾಣೀ ಕೃತಕೇಶಿ ಪ್ರಸಾದನಃ |
ಸಂಪೂರ್ಣ ಕಾಮೋ ಹೃಷ್ಟಾತ್ಮಾ ಪಾಕಂ ರುಚ್ಯಂ ಸಮಾಚರೇತ್ |"[೨೭]

ಸಂಗ್ರಹ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು

"ಅನಾಹಾರ್ಯಃ ಶುಚಿರ್ದಕ್ಷಶ್ಚಿಕಿತ್ಸಿತವಿದಾಂ ವರಃ |
ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಶೇಷಜ್ಞಃ ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷಃ ಪ್ರಶಸ್ಯತೇ ||
ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಧಾನಜ್ಞಾಃ ಪರಾಭೇದ್ಯಾಃ ಕುಲೋದ್ಗತಾಃ ||
ಸರ್ವೇ ಮಹಾನಸೇ ಧಾರ್ಯಾಲುಪ್ತಕೇಶನಖಾ ಜನಾಃ ||"[೨೮]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಬಾಣಸಿಗನನ್ನು ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಶೇಷಜ್ಞ, ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ, ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಧಾನಜ್ಞ, ಸರ್ವೇ ಮಹಾನಸೇ ಎಂದು ಕೊಂಡಾಡಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಕೂದಲು, ಉಗುರುಗಳಿಲ್ಲವನು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವನಾಗಿರಬೇಕೆಂದು ಅವನಲ್ಲಿನ ಶುಚಿತ್ತ್ವದ ಕಡೆಯೂ ನಿರ್ದೇಶನ ನೀಡಿದೆ. ಮತ್ಸ್ಯ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ 'ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ'ನ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತು

"ಅನಾಹಾರ್ಯಃ ಶುಚಿರ್ದಕ್ಷಃ ಚಿಕಿತ್ಸಿಕ ವಿದಾಂವರಃ |
ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಶೇಷಜ್ಞಃ ಸೂದಾದ್ಯಕ್ಷಃ ಪ್ರಶಸ್ಯತೆ ||"[೨೯]

ಎಂದು ಅಡಿಗೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥನನ್ನು ಕುರಿತು ಅನ್ಯರಿಂದ ವಶಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಕ್ಕಾಗದವನೂ, ಅಂತರ್ಬಹಿಃ ಶುದ್ಧನೂ, ಸ್ವಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಥನೂ, ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಪಾಂಡಿತ್ಯವುಳ್ಳವನೂ, ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ತಜ್ಞನೂ ಆಗಿರಬೇಕೆಂಬಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಗ್ರಂಥದ ವಿಚಾರಗಳೇ ಇವೆ.

ಮದ್ರಾಸ್ ಸರ್ಕಾರಿ ಓರಿಯಂಟಲ್ ಲೈಬ್ರರಿಯ ೧೮೧೧ನೇ ನಂಬರಿನ ಶಿಥಿಲವಾದ ಗದ್ಯಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಗ್ರಂಥಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಮತ್ತು ಬೋನಗಿತ್ತಿಯ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದೆ. ಅದರ ಕರ್ತೃವಿನ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಬಂದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಸಂಪಾದಕರಾದ ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ್ ಉಪೋದ್ಘಾತದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರಲ್ಲದೆ, ಬೋನಗಿತ್ತಿಯ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಹೀಗೆ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಬೋನಗಿತ್ತಿಯ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ತಿಳಿಸಿರುವ ಅಪರೂಪವಾದ ಕೃತಿಯಿದು.

"ಸಾರ ಸುಗಂಧಿಯಂ ಗುಣಿಯ ನಿರ್ವಿಷವಾಣಿಯ ಗಾಡಿಕಾರ್ತಿಯಂ
ಚಾರು ಕಲಾಭಿಮಾನೆಯ ವಿದಗ್ಧೆಯ ಶಂಕರ ಭಕ್ತಿಯುಕ್ತೆಯಂ
ಭೀರು ಮನೋನುರಾಗೆಯನನಂತುಪಮಾನಿಯ ಬೋನಗಿತ್ತಿಯಂ ||
ಮಾಸದ ಮಾಣಿಕಂ ಗುಣಕೆ ಚಂದ್ರನ ದೀಪ್ತಿ ಮುಖ ಪ್ರಕಾಶಕಂ
ಭಾಸುರ ಯುಕ್ತಿ ಮಾರ್ಗಕೆ ಮನೋರಥವಾಣಿ ವಿವೇಕದೇಳ್ಗೆಗಂ
ಭಾಸುರ ಕಾಮದೇವಿ ರತಿತಂತ್ರಕೆ ಭೋಜ್ಯಗುಣಾಗ್ರಗಣ್ಯೆ ವಿ
ಶ್ವಾಸಿಯೆನಿಪ್ಪಳಂ ತಿಳಿದು ಮಾಡುವುದುತ್ತಮ ಬೋನಗಿತ್ತಿಯಂ
ನಿಲೆ ಮೊಲೆಯೊಂದನೊಂದಲೆಯೆ ಕಣ್ಮಲರೆಣ್ದೆಸೆಗೊಲ್ಮೆದೋರೆ ನಿ
ರ್ಮಲ ತನುಕಾಂತಿ ದೂರ್ವಟಮನುಚ್ಚಳಿಸಲ್ ನಳಿತೋಳಡಾಳ ಮೆ
ಯ್ಯೊಲವಿಗೆ ಪಕ್ಷಮಾಗೆ ಕುರುಳೋಳಿ ಸುಗಂಪಿನ ಕಂಪನೀಯೆ ನಿ
ರ್ಮಲವಗ ಬೋನಗಿತ್ತಿಯರಿಕ್ಕುವ ಭಾವಮೆ ಜೀವಮಲ್ಲವೇ ||"೯೦

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಪಾಂಡಿತ್ಯ, ಸೌಂದರ್ಯ, ಕಲಾಭಿಮಾನಿ, ಉತ್ತಮ ಧ್ವನಿ, ನಿರ್ಮಲ ದೇಹಕಾಂತಿ, ವಿವೇಕೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಲಕ್ಷಣಗಳಿರಬೇಕೆಂದು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಕೆಲವು ಹೇಳಿಕೆ ಅಡಿಗೆಯವಳ ಗುಣ ಸ್ವಭಾವದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಮೀರಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಭಾಸವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪೊನ್ನನು ತನ್ನ ಶಾಂತಿ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಬಾಣಸಿಗನ ಗುಣ-ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಬಹಳ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಅಷ್ಟೇ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದಂತಿದೆ. "ಉದರ ಸಮಾಗ್ನಿಯ ಚಿಹ್ನದ ಪನದೊಳ್ ವೈದ್ಯೋಕ್ತನಪ್ಪ ಬಾಣಸಿಗನವೋಲ್"೯೧ ಎಂದು ಹಸಿವಿನ ಚಿಹ್ನೆ ತೋರಿದೊಡನೆ ವೈದ್ಯನ ಆಜ್ಞಾನುಸಾರವಾಗಿ ಪಥ್ಯಾಹಾರವನ್ನೊದಗಿಸುವ ಬಾಣಸಿಗನಂತೆ ಎಂದು ಬಾಣಸಿಗನನ್ನು ಅತ್ಯುನ್ನತ ಸ್ಥಾನವಲಂಕರಿಸಿದ ವೈದ್ಯನಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ರನ್ನ ತನ್ನ ಗದಾಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ದುರ್ಯೋಧನ ಭೀಮನನ್ನು ಹಂಗಿಸುವ ಸಂದರ್ಭ ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ

"ಎಸರನಿಡುವಕ್ಕಿಗಚ್ಚುವ
ಬೆಸನಂ ಕಯ್ಗೆರೆವ ಕಂಚುಗಚ್ಚುವ ಬೆಸನಂ
ಬೆಸನಲ್ಲದೆ ಮತ್ಸ್ಯನ ಬಾ
ಣಸಿಗಂಗಾರಿತ್ತರೆಲವೊ ನಿನಗೀ ಬೆಸನಂ"೯೨

'ಎಸರನ್ನಿಡುವುದು, ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆಯುವುದು, ಉಂಡಮೇಲೆ ಕೈತೊಳೆಯುವದಕ್ಕೆ ನೀರನ್ನು ಎರೆಯುವುದು, ಅಲ್ಲದೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದು ಇವಿಷ್ಟೆ ನಿತ್ಯದ ನಿನ್ನ ಚಿಂತೆ ಹಾಗೂ ದೈನಂದಿನ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು. ಇದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ವಿರಾಟನ ಬಾಣಸಿಗನಾದ ನಿನಗೆ ಗದೆಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ಯುದ್ಧವನ್ನು

ಮಾಡುವಂತೆ ಆಜ್ಞೆ ಮಾಡಿದವರಾರು?' ಎಂದು ದುರ್ಯೋಧನ ವಾಯುಪುತ್ರನನ್ನು ಅಣಕಿಸುವಲ್ಲಿ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಬಾಣಸಿಗನ ಕರ್ತವ್ಯ, ಗುಣ, ಸ್ವಭಾವಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಚೌಂಡರಸನ ನಳಚರಿತೆ, ತೆರಕಣಾಂಬಿ ಬೊಮ್ಮರಸನ ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ, ರತ್ನಾಕರವರ್ಣಿಯ ಭರತೇಶವೈಭವ, ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯನ ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೋನಗಿತ್ತಿಯ ಲಕ್ಷಣವೆಂದೇ ಗುರುತಿಸದಿದ್ದರೂ ಅರಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜ-ಮಹಾರಾಜರ ಭೋಜನ ಸಂದರ್ಭ, ಸ್ವಯಂವರದ ನಂತರದ ಭೋಜನ, ದೇವರ ಆರೋಗಣ ಸಂದರ್ಭ ಹೀಗೆ ಹತ್ತು ಹಲವು ಪ್ರಸಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವವರನ್ನೂ ವರ್ಣಿಸುವ ಪರಂಪರೆ ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ. ಅಡಿಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ವರ್ಣನೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಬಡಿಸುವವರ ಒನಪು ವೈಯ್ಯಾರದೊಂದಿಗೆ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಅವರ ಶುಚಿತ್ವ, ಸೌಂದರ್ಯ, ಸ್ವಭಾವ-ಗುಣಗಳನ್ನು ಕವಿಗಳು ಧಾರಾಳವಾಗಿ ವರ್ಣಿಸಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸದಲ್ಲಿ 'ಬಡಿಸುವವನು ತೊಡೆ ಮತ್ತು ನಾಭಿ ಪ್ರದೇಶದವರೆಗಿನ ಭಾಗವನ್ನು ಬಿಳಿಯ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅನ್ನ ಪಕ್ವಾನ್ನ ಪಾನಕಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಬೇಕು' ಎಂದಿರುವುದು ಇಂದಿನ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿನ ಮಾಣಿಗಳನ್ನು ನೆನಪಿಗೆ ತರುವಂತಿದೆ.

ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ ಅವರು 'ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ'ನ ಮುನ್ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವಂತೆ 'ಸೂಪವು ತನ್ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ರುಚಿಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವುದು, ಪಾಚಕನು (ಸೂದನು) ಪಾಕ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವನು. ವೈದ್ಯನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರವು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವೆನಿಸುವಂತೆ 'ಸೂಪ' ಅಂದರೆ ಪಾಚಕನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಎನ್ನಲಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಗಮನಿಸಿದಂತೆ ಮತ್ಸ್ಯಪುರಾಣ ಹಾಗೂ ಶಾಂತಿಪುರಾಣ ಬಾಣಸಿಗನನ್ನು ವೈದ್ಯನಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿರುವುದಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ, ಸೂದನನ್ನು ವೈದ್ಯನಿಗೂ ಹೋಲಿಸಿರುವುದು ಔಚಿತ್ಯಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಿಜಗುಣಶಿವಯೋಗಿಗಳು ತಮ್ಮ 'ವಿವೇಕಚಿಂತಾಮಣಿ'ಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ 'ಗೃಹಸ್ಥನ ನೀತಿಧರ್ಮಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವಾಗ ಅಡಿಗೆಯವನನ್ನು, ಕವಿಯನ್ನು, ವೈದ್ಯನನ್ನು ಹಾಗೂ ಮರ್ಮಜ್ಞನನ್ನು ಕೆಣಕಬಾರದು' ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಪೂರಕವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಾದರೆ, ರೋಗಿಯ ಬದುಕು-ಸಾವು ವೈದ್ಯನ ಕೈಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ, ನಮ್ಮ ಗುಟ್ಟನ್ನು ತಿಳಿದಿರುವವನು ಯಾವಾಗಾದರೂ ಬಹಿರಂಗಪಡಿಸಬಹುದು, ಕವಿ ತನ್ನ ಕಾವ್ಯದ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಗಾದರೂ ಹೇಳಲು ಸಾಧ್ಯ. ಅದೇ ರೀತಿ ಬಾಣಸಿಗನನ್ನು ಕೆಣಕಿದರೆ, ವೈರತ್ವ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡರೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಣಕ್ಕೆ ಕುತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೋ ಏನೋ ಪ್ರಾಚೀನರು ಸೂದಕನಿಗೆ ಹಿರಿದಾದ ಸ್ಥಾನ ಕಲ್ಪಿಸಿರುವುದು.

'ಹೃದಯವನ್ನು ಜಯಿಸಲು ಉದರವೇ ಸೂಕ್ತ ಮಾರ್ಗ' ಎಂಬ ಆಂಗ್ಲಭಾಷೆಯ ನಾಣ್ನುಡಿಯಂತೆ ರುಚಿಯಾದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ಬಡಿಸುವಲ್ಲಿ 'ಸೂದ'ನ ಪಾತ್ರ ತುಂಬಾ ಮಹತ್ವದ್ದು. 'ಭೀಮಪಾಕ' ಎಂದೇ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರವೀಣನಾದ ಭೀಮನು ತನ್ನ ಕೈಯಿಂದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ರುಚಿರುಚಿ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು

ಮಾಡಿ ವಿರಾಟರಸನನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸಿದ್ದನಂತೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಬಾಣಸಿಗರು ಅರಸನನ್ನು, ಅವನ ಪರಿವಾರದವರನ್ನು ಮೆಚ್ಚಿಸಲು ಮೇಲ್ಕಂಡ ಸ್ವಭಾವ-ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು ಅವಶ್ಯವೂ ಅನಿವಾರ್ಯವೂ ಆಗಿರುವುದು ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾದ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ವಿಷಯ ನಿರೂಪಣೆಯಿಂದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಂಥ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ (ಮಂಗರಸ, ಚಾವುಂಡರಾಯರಲ್ಲಿ) ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನವೇ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದ್ದು, ಅಡಿಗೆ ಮನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಇತರ ಪರಿಕರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಹಿತಿ ದೊರೆಯಲಾರದು. ಆದರೆ ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಅಡಿಗೆಮನೆ, ಅದರ ಸ್ವರೂಪ, ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಅದರ ಮಹತ್ತ್ವ, ಊಟದ ನಿಯಮಗಳು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ವಿಚಾರಗಳು ಚರ್ಚೆಯಾಗಿರುವುದು ಒಂದು ನಾಡಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯ ಚಿತ್ರವನ್ನು ನಿರೂಪಿಸಬಲ್ಲದು.

ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪು. Xiii
೨. ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ ೧೦-೨೨೪, (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ
೩. ಕರ್ಣಾಟ ಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, ಉ ೩-೬೧, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು ಮತ್ತು ಮಾಸ್ತಿ ವೆಂಕಟೇಶ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್
೪. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ೨೦ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೮೫-೮೬, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ
೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪು. Xii
೬. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೨೦ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೪೩-೪೪, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ
೭. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ - ೧, ೧೪೫೨ ರಿಂದ ೧೫೬೭, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ
೮. ಸುಶ್ರುತ ಸಂಹಿತಾ-೪೬೦, (ಅನು) ಪಂಡಿತ ಎನ್.ಎಲ್.ಭಟ್ಟಾಚಾರ್ಯ
೯. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೨೦ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೪೯-೫೦, (ಸಂ) ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ
೧೦. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ-೧, ೧೫೫೦-೧೫೫೧, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ
೧೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪು. Xiii
೧೨. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೨೦ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೫೧-೫೨, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ
೧೩. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೪೦ ರಿಂದ ೪೨
೧೪. ಮಹಾದೇವಿಯಕ್ಕನ ಪುರಾಣ ೧೯-೫೮, (ಸಂ) ಬಿ.ನಂ.ಚಂದ್ರಯ್ಯಾ
೧೫. ಅದೇ, ಪು. XIV
೧೬. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೨೦ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೮೦, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ
೧೭. ಬಸವಪುರಾಣ, ೩-೩೫೮-೩೫೯, (ಅನು) ಡಾ. ಪಿ.ವಿ.ನಾರಾಯಣ
೧೮. ಮಹಾತ್ಮಗಾಂಧೀಜಿ ಕೃತಿ ಆರೋಗ್ಯ ದಿಗ್ದರ್ಶನ, (ಅನು) ಯ.ನಾ.ಕೋಪರ್ಡೆ, ಪು. ೨೧
೧೯. A Historical Dictionary of Indian Food : K.T.Acharya, P. ೧೭೨
೨೦. ಅದೇ, ಪು. ೧೭೩
೨೧. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೧೮ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೫, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ
೨೨. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೬-೭
೨೩. ಅದೇ, ಶ್ಲೋಕ ೮-೯

೨೪. ನಿಮ್ಮ ಮನೆ, (ಲೇ) ಕೆ.ವಿ.ರಾಜೇಶ್ವರಿ, ಪು. ೩೯-೪೦

೨೫. ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ದರ್ಶನ, (ಸಂ) ಅ.ನ.ಕೃಷ್ಣರಾಯ, ಪು. ೩೭೯

೨೬. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು-೬. ಪು. ೫೫೦೪

೨೭. ಅದೇ, ಸಂಪುಟ-೭, ಪು. ೬೮೬೨

೨೮. ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ, (ಲೇ) ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ, ಪು. ೧೪೧

೨೯. ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಸೂಚೀ ಸಂಪುಟ - ೧, ಪಂಚತಂತ್ರ ೨೬೮, ಪು. ೧೮೦

೩೦. ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಮೀಕ್ಷೆ, ಡಾ. ಎಚ್.ತಿಪ್ಪೇರುದ್ರಸ್ವಾಮಿ, ಪು. ೨೯೦

೩೧. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ, ೧೮ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ-೨೦-೨೧ಪೂ. (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ

೩೨. ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ, (ಲೇ) ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ, ಪು. ೨೫೩

೩೩. ಸಂಕೀರ್ಣ ವಚನ ಸಂಪುಟ-೧, ೯೫, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪು. ೩೩

೩೪. ಕರ್ನಾಟ ಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, ಉ ೩-೯೨, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು ಮತ್ತು ಮಾಸ್ತಿ

೩೫. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ-೩, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಪು. ೨೦೬

೩೬. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪು. XIVI

೩೭. ಶಿವತತ್ತ್ವ ರತ್ನಾಕರ, ೧೮ನೆಯ ತರಂಗ, ಶ್ಲೋಕ ೨೬ ರಿಂದ ೨೯ಪೂ. (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ

೩೮. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪು. XIVI

೩೯. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಮುನ್ನುಡಿ, ಪು. ೧೧

೪೦. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಉಪೋದ್ಘಾತ, ಪು. XIVI, XIVII

೪೧. ಶಾಂತಿಪುರಾಣ, ೬-೧೧೫ (ಸಂ) ಹಂಪ ನಾಗರಾಜಯ್ಯ, ಪು. ೨೧೫

೪೨. ಗದಾಯುದ್ಧ ದರ್ಪಣಂ ೭-೩೮, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಪಿ.ಸುಬ್ರಾಯಭಟ್, ಪು. ೨೭೪

❖ ❖

೭

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

೬

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

ಕನ್ನಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ, ಒಂದು ಭಾಷೆಗೆ ವ್ಯಾಕರಣ, ಛಂದಸ್ಸು ರಚನೆಯಾದಂತೆ ಅಡಿಗೆಮಾಡುವ ವಿಧಿವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ ರೂಪಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ, ಅಡಿಗೆ ಪರಿಕರಗಳು, ಅದರ ಸ್ವೀಕರಣದ ಬಗ್ಗೆ ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿರುವುದು ಮಾತ್ರ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಿಯೂ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ತಾನು ಹೇಳುವ ಅಡಿಗೆ ಕ್ರಮಗಳು ಇಂತಹ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾದದ್ದು, ಅದರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಇಂತಹ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆಂಬ ವೈದ್ಯಕೀಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಯಾವುದೇ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ಮಹತ್ತ್ವವಿರುವುದನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ, ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯವನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಏಕವ್ಯಕ್ತಿ ಮಾಡಿ ಮುಗಿಸಬಹುದಾದ ಸಾಧ್ಯತೆ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಅವಿಭಕ್ತಪ್ರಜ್ಞೆ, ಸಮೂಹನಿಷ್ಠಬದುಕು ಇಲ್ಲಿಯ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಮಹತ್ತ್ವದ ಅಂಶಗಳಾಗಿವೆ. ಇದನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಿರ್ವಚನೆಯ ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿದೆ. ವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕ, ಭಾಷಿಕ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಶೇಷತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವನ್ನು ಕುರಿತು ವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕ, ಭಾಷಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸುವಾಗ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಲಾದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮೇಲೆ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕರಾರುವಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಗೂ ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವಾಗಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಕವಿ ಮಂಗರಸ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದವನಾಗಿದ್ದರೂ ಅವನ ಬದುಕು ಅಥವಾ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ರಚನೆಯ ಪರಿಸರ ಅಖಂಡ ನಾಡನ್ನು ಆಳಿದ ಒಬ್ಬ ಅರಸುಮನೆತನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗೆ ಒಳಪಡುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯ ಹಾಗೂ ಅಗತ್ಯ. ಅದನ್ನೇ ಸಾಹಿತ್ಯಸೃಷ್ಟಿಯ ಪರಿಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಕವಿಗಿರಬೇಕಾದ ಸಾಮಾಜಿಕಪ್ರಜ್ಞೆ ಮತ್ತು ಪರಿಸರಪ್ರಜ್ಞೆ ಎನ್ನುವುದು. ಈ ಮಾತನ್ನು ಸಮಸ್ತಲೋಕಕ್ಕೆ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾಗುವ ತತ್ತ್ವ, ನೀತಿ ನಿರೂಪಣೆ ಮಾಡಿದ ಲೋಕೋಪಕಾರದ ಕರ್ತೃ ಚಾವುಂಡರಾಯನಿಗೂ ಹಾಗೂ ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಚರಿತ್ರೆಯ ಸಂಗಮವನ್ನಾಗಿ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದ ಲಿಂಗಪುರಾಣದ ಕರ್ತೃ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನಿಗೂ, ಉಳಿದ ಕವಿಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯಿಸಿ ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧. ವೈದ್ಯಕೀಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

ಹಸಿವಿನಿಂದ ದೇಹವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ, ಸದೃಢವಾದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಎಂದಿನಿಂದಲೂ ಬಲ್ಲವರಾಗಿದ್ದರು. 'Good food is good culture' ಎಂಬಂತೆ 'Good food is good health' ಎಂಬ ನುಡಿ ಎಂದಿಗೂ ಪ್ರಸ್ತುತ. 'ಎಲ್ಲವನ್ನು ತಿನ್ನುವವರು ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯರು, ಆರಿಸಿ ತಿನ್ನುವವರು ಭಾರತೀಯರು' ಎಂಬ ಸ್ವಾಮಿ ವಿವೇಕಾನಂದರ ಮಾತು ನಮ್ಮ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಕುರಿತೇ ಹೇಳಿದಂತಿದೆ. ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಯಾವ ಆಹಾರ ಸ್ವೀಕಾರಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯ, ಯಾವುದು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜನಪದರು ಯಾವುದೇ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಯ ಅರಿವಿರದಿದ್ದರೂ ಕೇವಲ ಜೀವನದ ಅನುಭವದಿಂದಲೇ ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಜೊತೆಗೆ ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಸ್ವೀಕಾರದಿಂದ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬಾರದಂತೆ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಯನ್ನು ವಹಿಸಿದ್ದರು. ಶಾಂತಿನಾಯಕರು ಈ ಕುರಿತು ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ : 'ಕಾಡಿನ ಬಳಿ ಬದುಕುವವರು ತಮ್ಮ ಆಹಾರವನ್ನೇ ಔಷಧಿಯಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಯಾವ ವನಸ್ಪತಿ, ಪ್ರಾಣಿಪಕ್ಷಿಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗನಿವಾರಕ ಗುಣವಿದೆಯೆಂಬುದರ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತರಾಗಿಯೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು, ಇದು ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ, ಇದು ಇಂತಿಂತಹ ರೋಗಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂದೆಲ್ಲ ಹೇಳುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಅನೇಕ ಹಬ್ಬ ಹುಣ್ಣಿಮೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಹಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಂಕ್ರಾಂತಿ, ದೀಪಾವಳಿ, ಯುಗಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧಿ, ವನಸ್ಪತಿಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ದಿನಗಳಾಗಿವೆ'. ಜನಪದರ ಈ ಬಗೆಯ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಅಡಿಗೆ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಮಾದರಿಯಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು, ಕವಿಗಳು ತಮ್ಮ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಅಡಿಪಾಯದಲ್ಲೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಗ್ರಂಥೋಪಸಂಹಾರದಲ್ಲಿ ಕೃತಿಕಾರನು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಇದಂ ಸಮೀರಣಸುತಃ ಸಕಲೌಷಧೀನಾಂ |
(ಸಾರಂ) ವಿಚಾರ್ಯ ರಸವೀರ್ಯ ವಿಪಾಕಯೋಗಂ ||
ರಾಜಾನ ಮನ್ವಹಮತೋಷಯದತ್ಯಪೂರ್ವೈ |
ರರ್ಥೈರ್ಯಥಾಮತಿ ಚಕಾರ ಚ ಸೂಪತಂತ್ರಂ ||"[೧]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಧ್ಯೇಯವು ಜನರ ಆರೋಗ್ಯ ಪರಿಪಾಲನೆಯೆಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಕೃತಿಯ ಸಂಪಾದಕರಾದ ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ ಅವರು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. "ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಊಟಗಳೆಲ್ಲ ದೇಹಾರೋಗ್ಯದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಿತಲ್ಲದೆ, ಜಿಹ್ವಾಚಾಪಲ್ಯ ನಿವೃತ್ತಿಗಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದವುಗಳೆಲ್ಲ

ಜನರ ಆರೋಗ್ಯಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿಯೇ ರಚಿತವಾಗಿದೆಯೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಪಲ್ಯ, ಉಮ್ಮತ್ತಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಪಲ್ಯ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲಗೆಯಿಂದ ಅನುಭವಿಸಲಿಕ್ಕೆ ತಕ್ಕುದಾದ ರುಚಿಗಳಿರಬಹುದೆಂದು ಹೇಳಲಿಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವೇ"[೨] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಕೇವಲ ರುಚಿಗಾಗಿ, ರಸನೇಂದ್ರಿಯದ ಪ್ರೀತಿಯೇ ಮುಖ್ಯವೆಂದು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ್ದಲ್ಲಿ ಬೇವು, ಉಮ್ಮತ್ತಿನಂಥ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಾಕಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವೇ ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆರೋಗ್ಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತು ಕೊಟ್ಟು ಈ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂಬುದಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸನ ಆಶಯವೂ ಅದೇ ಆಗಿದೆ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಪೀಠಿಕೆಯಲ್ಲಿ -

"ವಸುಧಾವಲಯ ಜೀವಿಗಳ ತನೂರಕ್ಷಣೆಗೆ
ರಸನೇಂದ್ರಿಯಂ ತೃಪ್ತಿವಡೆಯಲಿಹಪರ ಸೌಖ್ಯ"[೩] ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ನನ್ನ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಪ್ರಕಾರ, ವೈದ್ಯಕೀಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಾಗಲಿ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಾಗಲಿ ನೇರವಾಗಿ ಏನನ್ನೂ ಹೇಳಿಲ್ಲ. ಆದಾಗ್ಯೂ ಅಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಪರಿಕರಗಳಲ್ಲಿ, ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ಸೌಂದರ್ಯಪ್ರಜ್ಞೆ ಹಾಗೂ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನೂ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. 'ಅಡಿಗೆವಿಧಾನ' ಒಂದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ಕಲೆ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೆ ಕೊರತೆಯಿಲ್ಲ. ಈ ಅಂಶಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು, ಕವಿಗಳು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಅರಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅನ್ನದ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ ಹೇಳುವಾಗ ಮಂಗರಸನು 'ಅಂಬುವಿರಹಿತೋದನ' ಎಂದು ಅನ್ನವನ್ನು ಇಂಗಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಇಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ 'ಬಿ' ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವು ಸೇರಿರುವುದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಆರೋಗ್ಯವೂ ಪುಷ್ಟಿದಾಯಕವೂ ಆಗಿದೆ. 'ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನ ರಾಜರ ಊಟಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೩-೧) ಎಂದು ಶುದ್ಧೋದನ, ನವನೀತೋದನ ಇವು 'ತ್ರಿದೋಷಹರ', ಆರೋಗ್ಯಹಿತಕಾರಿ ಎಂದಿದೆ. ನಳಪಾಕ ದರ್ಪಣದಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧೋದನ ಕುರಿತು 'ಇಹಂ ತಂಡುಲ ಸಂಭೂತಮಾಯುರಾರೋಗ್ಯವರ್ಧನಂ' ಎಂಬಲ್ಲೂ ಈ ಬಗೆಯ ಅನ್ನ ಆಯುರ್ವೃದ್ಧಿಕರವೂ ಆರೋಗ್ಯಕರವೂ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಮಂಗರಸನು 'ಕಟ್ಟೋಗರ'ಗಳ ವಿಧಾನ ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಮೊಸರು, ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ನಾನಾ ನಮೂನೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಔಷಧೀಯಗುಣಗಳ ಪರಿಚಯ ಕವಿಗಿರಲೇಬೇಕು. ಹಾಗೆಯೇ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ 'ಕಲ್ಲನ್ನ', 'ಮೆಂತ್ಯ ಅನ್ನ' ಅಪ್ಪಟ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವ ಹೊಂದಿವೆ. ಕಲ್ಲಿನ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ನಪುಂಸಕತ್ತ್ವವನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಇದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದ್ದರೆ, ಮೆಂತ್ಯ ಎಲ್ಲ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಶಕ್ತಿವರ್ಧಕ ಟಾನಿಕ್ ಆಗಿದೆಂಬುದು ಅನುಭವಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆ.

ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸಿರುವ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿಯಲ್ಲದ ರೊಟ್ಟಿಗಳು, ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳುವ 'ಜವೆಗೋಧಿ' ಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವಿದ್ದು ದೇಹದ ಕಸುವಿಗೆ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುವಂಥವು. ಈ ಬಗೆಯ ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿ ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಬಿ' ಗುಂಪಿನ ಜೀವಸತ್ತ್ವವಿದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಕಡುಬು, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಪಿಷ್ಟಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವುದಲ್ಲದೆ, ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಆಹಾರಾಂಶಗಳು ನಾಶವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಪಕಾಲದಲ್ಲಿಯೇ ಆವಿಯ ಒತ್ತಡದಲ್ಲಿ ಬೆಂದ ಆಹಾರ ಮೃದುವಾಗಿದ್ದು, ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವಂಥವು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಹೊಂದಿದ್ದರು.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಗರಸ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳುಂಡೆ, ಹಾಲುಂಡೆ, ವಿವಿಧ ಪಾಯಸಗಳು ದೇಹಕ್ಕೆ ಚೈತನ್ಯವನ್ನು, ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು, ಪುಷ್ಟಿಯನ್ನು ಕೊಡುವಂಥವು. ಚಾವುಂಡರಾಯ, ಮಂಗರಸರು ಕೆಲವು ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಿರುವ ದಾಸವಾಳದ ಹೂ, ಸೇವಂತಿಗೆ ಹೂವಿನ ದಳಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ದೈಹಿಕ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿವೆ. ಇಂದಿಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದ ಮಂಗಳೂರು ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಹಾಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಲು ದಾಸವಾಳದ ಹೂವಿನ ಪಾಯಸ ಕೊಡುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸೇವಂತಿಗೆ ಹೂವಿನ ದಳ ಬೆರೆಸಿದ ಸೂಸಲನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ "…..ಸೂಸಲೆಂಬಿವಂ ಸೇವಿಸೆ ಪುಷ್ಟಿವಿವರ್ಧನಮಕ್ಕುಂ"[9] ಎಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಪಾನೀಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ಹಲವಾರು ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅತ್ಯಂತ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ನೀರನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸುವ ವಿಧಾನ, ಸಂಸ್ಕರಿಸುವುದು, ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಹೂಗಳಿಂದ ಪರಿಮಳಿಸುವುದು, ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮುಂತಾದ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗೆಗಿರುವ ಅಪಾರ ಕಾಳಜಿ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ನಮ್ಮ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಸಿಡುಬಿಗೆ ಮುಳ್ಳುಹಣ್ಣುಚಿಗುರಿನನೀರು, ತಲೆನೋವಿಗೆ ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿನೀರು, ಹಳದಿರೋಗಕ್ಕೆ ಕಸಕಸೆನೀರು, ಅತಿಸಾರಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಹುಲ್ಲುನೀರು ಬಳಸುವುದು ಅವರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೆ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ.

ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವಾಗ ಬಳಸಲ್ಪಡುವ ತುರುವೆ ಬೇರು, ಮಾದಲದ ಕಡ್ಡಿ, ಶುಂಠಿಯ ಪುಡಿ, ಕಲುಕರಕದ ಬೇರಿನ ಪುಡಿ, ಹೊನ್ನಗನ್ನೆಯ ಬೇರು ಇತ್ಯಾದಿ ಬೇರುಗಳು, ಕುಸುಮಗಳು ಔಷಧಿಯ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಹಾಲನ್ನು ಹೆಪ್ಪು ಹಾಕುವಾಗ ಬಳಸುವ ಕುಂಕುಮದ ಹೂವು, ಬಿಲ್ವಹಣ್ಣಿನ ನಾರಿನ ತಿರುಳು,. ಬೇಳಲಹಣ್ಣು ಮುಂತಾದ ಬೇರು, ಸಸ್ಯ, ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುನ್ನು ಅರಿತುಕೊಂಡೇ ಪ್ರಾಚೀನರು ಅವುಗಳನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ

ಹಾಲು ಮೊಸರಿನ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಅನೇಕ ಆರೋಗ್ಯ ಸತ್ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ರಾತ್ರಿ ಮಲಗುವಾಗ ಹಾಲನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಶರೀರದ ಕ್ಷೀಣತೆಯು ನಾಶವಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ರಕ್ತವೃದ್ಧಿಯುಂಟಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಆಯುರ್ವೇದ ಶಿಫಾರಸ್ಸು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ 'ಹಾಲುಂಡು ಮೇಲುಂಬರೆ' ಎಂಬ ಉಲ್ಲೇಖ ಅದನ್ನೇ ಧ್ವನಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಲೋಕೋಕ್ತಿ ಇಂದಿಗೂ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ. 'ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲ'ದಲ್ಲಿ ಮೊಸರನ್ನು ಬಳಸುವ ಕುರಿತು ಹೀಗಿದೆ.

> "ಮಧುರಂ ಭಕ್ಷಯೇಚ್ಛೈತದತ್ಯಮ್ಲಂ ವರ್ಜಯೇತ್ ಸದಾ |
> ಮಧುರಂ ದಧಿರೋಗಘ್ನಮತ್ಯಮ್ಲಂ ರೋಗಕಾರಣಂ ||"[೫]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಹುಳಿಮೊಸರು ರೋಗಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದ್ದು, ಅದು ತ್ಯಾಜ್ಯ, ಸಿಹಿಮೊಸರು ರೋಗವಿನಾಶಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದು ಅದನ್ನೇ ಬಳಸಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಮಂಗರಸ ತಿಳಿಸಿರುವ ಗೋಳಕ, ಮಥಿತ, ಸಿಂಧು, ತಕ್ರ - ಈ ಬಗೆಯ ಮಜ್ಜಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ವಾತ-ಪಿತ್ತ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಪಿತ್ತ ಹಾಗೂ ಶ್ಲೇಷವನ್ನು ಕೆಡಿಸುವುದು, ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಗೆ ಗುಣಕಾರಿ ಔಷಧ ಹಾಗೂ ತಕ್ರವೆಂಬುದು ಪಚನಕಾರಿ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾದುದಾಗಿದೆ. ಮಜ್ಜಿಗೆ ಬಳಸಲು ಹೇಳುವಾಗ 'ತೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿದ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಮಾವಿನೆಳೆಮಿಡಿ, ಮಾದಲ, ಕರಿಬೇವು, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕುವುದು, ಇಂಥ ಹಲವು ರೀತಿಯ ಮಜ್ಜಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿ, ಭೋಜನಾಂತ್ಯದೊಳು ಮನಮೊಸೆದು ಪಾನಂಗೊಡುವುದು' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೧೪) ಎಂದು ಮಂಗರಸ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ, ಜನಪದರ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಪ್ರಾಚೀನ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಪರಿಚಯ ಕವಿಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸುವುದು, ನಾರುವ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಳಕೆಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುವಲ್ಲಿಯೂ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ನಾರುವ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿಬೀಜದ ರಸ ಹಾಕುವುದು, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸುವುದು, ಹಂಚಿನ ತುರುಚಬೇರು, ಸಸಿಗುಪ್ಪೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಒಣಶುಂಠಿ, ಅರಿಸಿನ ಇವುಗಳಿಂದ ತುಪ್ಪದ ನಾತ ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂದೂ, ತಿಳಿಯಾದ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ, ಬೆಟ್ಟದಾವರೆ ಹೂ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳಗೊಳಿಸುವುದು ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುಲ್ಲಿಯೂ ಸಂಸ್ಕರಣ ಮೂಲವಾದ ಆರೋಗ್ಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ವಿಲಾಸಕ್ಕಾಗಿ, ಷೋಕಿಗಾಗಿ, ಆಡಂಬರಕ್ಕಾಗಿ ಇಂದು ಬಳಸಲಾಗುವ ಮದ್ಯಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜನಪದರು ಔಷಧಿಗಾಗಿ, ಆರೋಗ್ಯವರ್ಧನೆಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹ ಸಂಗತಿ. ಅಕ್ಕಿಭೋಜ, ರಾಗಿಹೆಂಡ, ತಾಳೆಯ ನೀರಾ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಯ ಪಾನೀಯಗಳ ಉಲ್ಲೇಖ ಅತಿ ವಿರಳವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದಾದರೂ ಪಂಪಭಾರತ, ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣ, ಹೆಂಡದ ಮಾರಯ್ಯನ ವಚನಗಳಲ್ಲದೆ ಇನ್ನೂ ಅನೇಕ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದ್ದರೂ ಅವನ್ನು ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳಂತೆ ಚಿತ್ರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ತಿಂದ ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣವಾಗಲು ಕವಿಗಳು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವ ನಾನಾ ನಮೂನೆಯ ರಸಾಯನ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು ಅತ್ಯಂತ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಬಾಳೆ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ನೇರಳೆ, ಮಾವು, ಬೇಲ, ಖರ್ಜೂರ, ಹಲಸು, ಕಿತ್ತಳೆ ಮುಂತಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನಿತ್ಯವೂ ಸೇವಿಸಿ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಇಂದು ವೈದ್ಯರು ಸಲಹೆ ನೀಡುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂಗತಿ. ಆದರೆ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಪ್ರಾಚೀನರು ಇದರ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಅರಿತೇ ತಮ್ಮ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ರಸಾಯನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಅವುಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಹೂಗಳ ಪರಿಮಳಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಯಾವುದೇ ರಾಜ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಕರ್ನಾಟಕವು ಅತ್ಯಂತ ವಿಪುಲ ಹಾಗೂ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಯ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದ ಕಾರಣವೋ ಎಂಬಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಕಪಾಕ ವಿವರಗಳು ಅತ್ಯಂತ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಮೂಡಿಬಂದಿವೆ. ಶಾಕಪಾಕಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಅನೇಕ ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು. ಕೆಲವನ್ನಿಲ್ಲಿ ಉದಾಹರಿಸುವುದಾದರೆ ಶುಂಠಿ ಕಾಮೋತ್ತೇಜಕ ಗುಣಹೊಂದಿದ್ದು ಅಜೀರ್ಣವ್ಯಾಧಿ ಎಂದೇ ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಅನೇಕ ಸಿಹಿ-ಖಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೂ, ಪಾನೀಯ, ರಸಾಯನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲೂ ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 'ವಿಶ್ವಭೇಷಜ' ಎಂಬ ಅನ್ವರ್ಥನಾಮ ಹೊಂದಿದ್ದು ಕಫ, ವಾತ, ಮಲಬದ್ಧತೆ, ವಾಂತಿ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿವಾರಣೆ ಮಾಡತಕ್ಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. 'ಅಲ್ಲದ ಸವಿಯಂ ಕಂಡೊಡೆ ಬಲ್ಲವನೆಂದೊರ್ವನಂ ವಿಡಂಬಿಸಿ' ಎಂದು ಚೌಂಡರಸ ಶುಂಠಿಯ ಸವಿಯನ್ನು ತನ್ನ ನಳಚಂಪುವಿ (೪೬೪)ನಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಹಾಗೆಯೇ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ 'ಎಲೀಲ್ ಸಲ್ಫಾಯಿಡ್' ಎಂಬ ತೈಲವಿದ್ದು ಅದರ ಸಮಸ್ತಗುಣ ಇದರಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿದೆ. ಅದ್ಭುತ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕವೂ ಆಗಿದೆ. ಇಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಪಯೋಗ ವಿಶೇಷ ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಕ್ಷಯರೋಗ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿದೆ ಎಂದು ವೈದ್ಯ ವರದಿಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಇದರ ಚೂರ್ಣ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಗೆ ಸಿದ್ಧೌಷಧಿ, ಅಷ್ಟೇ ವೀರ್ಯಪುಷ್ಠಿ, ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಗಡ್ಡೆ ಕರಗಿಸುವುದು ಮುಂತಾದ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಮದ್ದಾಗಿದೆ. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಈ ಎಲ್ಲ ಗುಣವನ್ನು ಅದರ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ಅರಿತೋ ಏನೋ ಮಂಗರಸ ಜೈನನಾದರೂ, ಆ ಧರ್ಮದಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಒಂದು ನಿಷೇಧ ಪದಾರ್ಥವೆಂದು ಗಣಿಸಿದ್ದರೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಪಾಯಸ ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿಯೂ, ಬೆಳ್ಳಿಯನ್ನು ಬಳಸಿರುವುದಲ್ಲದೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪಾಯಸ ಎಂದೇ ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಏಲಕ್ಕಿಯೂ ಅಷ್ಟೇ ಸಂಭಾರ, ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಹಾಗೂ ಪಾನೀಯಗಳಿಗೂ ಬಳಸುವ ಇದನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದ ಮತ್ತು ಯುನಾನಿ ಔಷಧಿಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವುದುಂಟು. ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶ, ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಅಲ್ಲಿಂದ ಪರದೇಶಗಳಿಗೂ ರವಾನಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಹೃದಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ

ಔಷಧಿಯಲ್ಲದೆ ಕಾಲರ, ಶ್ವಾಸರೋಗ, ಕುಷ್ಠರೋಗಕ್ಕೆ, ಸಕಲ ವಿಧ ಜ್ವರಗಳಿಗೆ ಸಹಕಾರಿ ಎಂದು ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಕಷಾಯ ತಯಾರಿಸಲು ಶುಂಠಿ ಕುರುಪಿಗೆ, ಕೆಮ್ಮಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೆಗಡಿಗೆ ಶುಂಠಿಕಾಡೆ, ಮೆಣಸಿನ ಕಡುಬುಗಳು ಅಲ್ಲದೆ ಕಫಕ್ಕೆ ಇವು ದಿವ್ಯೌಷಧಿಯಾಗಿವೆ. ಮೆಂತ್ಯ, ಮೆಣಸಿನಕಾಳು, ಕರಿಬೇವು, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ ಮುಂತಾದ ಸಂಭಾರು ಜಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹತ್ತು-ಹಲವು ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಈ ಬಗೆಯ ಸಂಭಾರು ಜಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಹೇರಳವಾಗಿ ತಮ್ಮ ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರಿಗಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಮನನವಾಗುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾದ ಜೀವಸತ್ತ್ವ ಹಾಗೂ ಖನಿಜ ಲವಣಗಳಿರುವ ತರಕಾರಿ-ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶವನ್ನು ಒದಗಿಸಿ ರಕ್ತಹೀನತೆ ತಡೆಗಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯ ಸಾಧನವಾಗಿದೆ. ಹಳದಿ ತರಕಾರಿಗಳು, ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳು 'ಎ' ಜೀವಸತ್ತ್ವದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸುತ್ತವೆ. ನಾರಿನಾಂಶ ಮಲಬದ್ಧತೆ ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಅನೇಕ ಸಂಯುಕ್ತ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದೆ. ಮಂಗರಸ ಬಳಸಿರುವ ಬದನೆ, ಹಲಸು, ಬಾಳೆ, ನೆಲ್ಲಿ, ಬಿದಿರು, ಕಳಿಲೆ ಒಂದೊಂದರ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲೂ ಕವಿಯ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮನೋಧರ್ಮ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ. ತರಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಶುಚಿಮಾಡುವುದು, ಅವನ್ನು ಹೆಚ್ಚುವ ರೀತಿ, ಬೇಯಿಸುವ ವಿಧಾನ, ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳು ಹೊರಹೋಗದಂತೆ ಬಾಳೆಎಲೆ ಹಾಗೂ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಶಾಖಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವುದು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಕವಿಗಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಜ್ಞಾನ ಅಪಾರವಾದುದು.

ಚಾವುಂಡರಾಯ ತಿಳಿಯಪಡಿಸುವ ಬಹಳಷ್ಟು ಅಡಿಗೆಗಳು ಅದರಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶ ಹೊಂದಿದವಾಗಿದ್ದು, ಅಪಾರ ಔಷಧಿ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಕತ್ತೆಗಿರಿಬಳ್ಳಿ, ಕಹಿತೊಂಡೆ, ಮದ್ದುಗುಣಿಕೆಕಾಯಿಗಳ ಕಹಿತೆಗೆದು ಮೇಲೋಗರ ಅಡುವ ವಿಧಾನ, ಲೊಕ್ಕಿಕುಡಿ ಹುಳಿ, ದರಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ, ಕಳ್ಳಿಯಕುಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಅಸಡಿಕಾಯಿ, ಸುವರ್ಣಗೆಡ್ಡೆ, ಎಕ್ಕೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವ ಬಹುತೇಕ ತರಕಾರಿ-ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಇಂದು ಅಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪಿನ ಪಾಕವನ್ನು ಕುರಿತು ಲೋಕೋಪಕಾರವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲೂ, ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ಚೌಂಡರಸನ ನಳಚಂಪುವಿನಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದೆ. ಬೇವಿನ ಎಲೆ ಹಾಗೂ ಹೂಗಳು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಔಷಧಿಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನು ನಾಶಮಾಡುವುದಲ್ಲದೆ, ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪನ್ನು ನೀಡುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವ ಹೊಂದಿವೆ. ಈ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಅರಿತೇ ನಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು 'ಬೇವು-ಬೆಲ್ಲ'ದ ನೆಪದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಮ್ಮೆಯಾದರೂ ಸೇವಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವುದು. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಯುಗಾದಿಯಂದು ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಕಡಲೆಪುರಿಗೆ ಬೇವಿನ ಹೂ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹೆರಿಗೆ ನಂಜಿನ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಬೇವಿನೆಣ್ಣೆ ಕುಡಿಸಿ

ಕಾಡುಜೀರಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಿನ್ನಿಸುವುದುಂಟು. ಹೀಗೆ ಜನಪದರು ಬೇವು-ಬೆಲ್ಲದ ಮೂಲಕ ಸುಖ-ದುಃಖಗಳನ್ನು ಸಮನಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗುಣವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹವಾದುದು.

ಚಾವುಂಡರಾಯ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಕಂಡರೆ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಆ ಗುಣಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹಲವು ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳ ವಿಧಾನಗಳೊಂದಿಗೆ ಅವುಗಳ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದು ಅವನಿಗಿದ್ದ ಅಪಾರ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

'ಹೀರೆಕಾಯಿ ಭೋಜನದಿಂದ ಚಿತ್ತಶುದ್ಧತೆಯಹುದು ಮತಿಬಹುದು ವಾತಮಂ ಬತ್ತಿಪುದು ಕಫವನಳಿವುದು ನಾಭಿಯಂಬುವ ಕಿತ್ತು ಕಳುವುದು ವಿಪುಳ ಮಾಧುರ್ಯವಚನಮಂ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೪೧) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಪಡಲಕಾಯಿ ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ 'ದೃಷ್ಟಿಪ್ರಕಾಶ, ದಿವ್ಯವಿಜ್ಞಾನ, ಮುಖದಿ ನವಶಾಂತಿ, ಪುಷ್ಟಿಕದಿನೆಸೆವ ದೇಹದಖಾತಿ ಅಪ್ಪಧಾತುಗಳ ಕೋಮಲವಿಡಿದು ಕೊನರುತಂ ನಷ್ಟಮಾಗುತ ವಾತಶೀತ ಜಡವಡಗುತಂ.....' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೪೩) ಎಂದು ಅದರಲ್ಲಿಯ ಔಷಧಿ ಗುಣವನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾನೆ. ನುಗ್ಗೇಕಾಯಿಯಲ್ಲಿಯ ಔಷಧಿ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕವಿಗೆ ಅಪಾರ ಗೌರವ. ಅದನ್ನು ಕಲ್ಪವಲ್ಲಿ, ನವಸಂಜೀವನ ಎಂದು ಹೊಗಳಿದ್ದಾನೆ.

> "ತಲ್ಲಣಂ ವಾತಮುಂ ಶೀತಮುಂ ಭ್ರಮಣಮುಂ
> ಪಲ್ಲಟದ ಕೃತ್ರಿಮಂ ಕಂಪನಂ ಕ್ರೋಧನಂ
> ಮಲ್ಲಣಿಪ ಜೌಡ್ಯಮಂ ಜಕ್ಕುಲಿಪ ತೊದಲುಮಂ ನಿಲ್ಲಲೀಯದು ಹೃದಯದ ||
> ಕೊಲ್ಲಟಿಗತನವಳಿದು ನಯವುಳಿದು ಜವಹದಿಂ
> ಬಲ್ಲವಕೆ ಬಂದು ಮೈಬಣ್ಣವೇರುತ ಸುಖದಿ
> ನಲ್ಲತ್ವದಿಂದೆಸೆವರೇ ನುಗ್ಗೆಫಲ ಕಲ್ಪವಲ್ಲಿ ನವಸಂಜೀವನ ||"[೬] ಎಂದು ಉದ್ಗರಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ನಾಲಿಗೆಹುಣ್ಣು (ಬಾಯಿಬೊಸಳೆ) ಬಂದವರಿಗೆ ಬಸಳೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಿಸುವ ರೂಢಿ ಜನಪದರಲ್ಲಿದೆ. ಇದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪಾಗಿ, ಇದರಲ್ಲಿನ 'ಎ' ಅನ್ನಾಂಗದಿಂದ ತ್ರಾಣ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದರ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನುಳ್ಳ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನು 'ಭೋಜನದೆಡೆಯೊಳು ಸ್ತವನಗೈದು ಸುರಿವುದು ತೀರ್ಥಬಸಲೆಯಂ ಮಸ್ತಕಮನಲುಗಿಸುತ್ತ' (ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೫೫) ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪನ್ನು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ದವಸಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ತಂಬುಳಿಗಳು, ಮೂಲಂಗಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಸೌತೆ, ನೆಲ್ಲಿ, ರಂಭದ ಹೂಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಪಾಕಗಳಿಂದ ಸಿಗುವ ಅಪಾರ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕವಿ ಹೊಂದಿದ್ದಾನೆ. 'ಗಿಡಮರ ಬಳ್ಳಿಗಳ ನಾರು ಬೇರುಗಳ ಶರೀರದೊಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಧರಿಸಿದಡೆ ರೋಗಿಯ ಹಲವು ರೋಗಗಳು ನಷ್ಟವಪ್ಪ ಪರಿಯಂತೆ' ಎಂಬ ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣನವರ ಮಾತು ಕೇವಲ ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಗೆ ಆರೋಗಣೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ

ಮಾತ್ರ ರೋಗ ರುಜಿನಗಳು ಪರಿಹಾರವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ದೇಹದ ಮೇಲೆ ನಾರುಬೇರು, ಕಾಯಿ ಸ್ವರೂಪದ ರುದ್ರಾಕ್ಷಿ ಮುಂತಾದ ವನಸ್ಪತಿ ಜಾತಿಯನ್ನು ಧರಿಸುವುದರಿಂದ ಹಲವು ರೋಗಗಳು ಪರಿಹಾರವಾಗುತ್ತವೆಂಬ ಮಾತು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶವಾಗಿದೆ. ಈ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ತಾಜಾ ಇರುವಾಗಲೇ ಬಳಸಬೇಕೆಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರ, ಕವಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಹಿಂದೆಯೂ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಂತೂ ಪದೇ ಪದೇ ಅದು ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹರಿಹರನ ಬೇಡರಕಣ್ಣಪ್ಪನ ರಗಳೆಯ ಒಂದು ಭಾಗದ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಅನುಚಿತವಾಗಿರಲಾರದು. 'ಬಾಡಿದ ಮೃಗಂಗಳಂ ರೋಗಂಗಳುಳ್ಳವಂ ಬೇಡೆನ್ನವನ ಹೊಟ್ಟೆಗಾಗದೆಂದೆಸನವಂ..... ಅಷ್ಟಾಂಗ ಪುಷ್ಟಮಾಗಿರ್ದ ಮೃಗವಂ ಕಂಡು' ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಹರಿಹರನಲ್ಲಿರುವ ಆರೋಗ್ಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ನಯಸೇನನಲ್ಲೂ ಈ ಕುರಿತು ಅಪಾರ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಪದ್ಯವನ್ನು ಉದಾಹರಿಸಬಹುದು.

"ಎಲೆಯಡಿಕೆ ಸುಣ್ಣದಿಂಪಲ್ ಕರೆಯಪ್ಪುದು
ಅಣಲೆ ತಿಗಡೆಯಿಂ ಬಸಿರೊಡೆವುದು ತ್ರಿಫಲೆಯ
ಸೇವೆಯಿಂ ಮಲಶುದ್ಧಿಯಕ್ಕುಂ ಪುಣಿಸೆಯ ಕೊನರು ಮುಪ್ಪುಂ
ಕಣ್ಬೇನೆಯಂ ಕಳೆವುದು ಸುಂಟಿಯುಮಮರ್ದುವಳ್ಳಿಯುಂ
ಪುಷ್ಕರ ಮೂಲವಂ ಬರಿವದನೆಯುಂ ಜ್ವರದಕೇಡು....."[೬]

ಪಾಕ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ರಸ, ಮಾಧುರ್ಯ ಹಾಗೂ ಕಂಪಿಗೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ಮಹತ್ತ್ವವಿದೆ. ಕವಿಗಳಿಗೆ ಅದರ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯೂ ಇತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ 'ಬಸವರಾಜವಿಜಯ'ದ ಒಂದು ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

"ಸುಂಟಗೆಗೋಲಿಂದಡಗಂ
ಮೀಂಟಿ ಪೊರಳ್ಚುತ್ತೆ ಪಚಿಸಿ ನಾಲಗೆಗೊನೆಯಿಂ
ದಂಟಿ ರಸಮಿಂಪುಕಂಪುಗ
ಳುಂಟೆನಿಪವನಾಯ್ದು ಪರ್ಣಪಾತ್ರೆಯೊಳಿಡುತುಂ"[೭]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಬೇಡರಕಣ್ಣಪ್ಪ ಮಾಂಸ ಸುಡುವ ರೀತಿಯೊಂದಿಗೆ ಅಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ರಸ, ಮಾಧುರ್ಯ, ಕಂಪುಗಳು ಉಂಟೇ ಎಂದು ಅಂಥವನ್ನು ಆಯ್ದು ದೊನ್ನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ತನ್ನ ಒಡೆಯನಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ. ಕೆಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ವಿಚಾರ ಕುರಿತು ಸರ್ವಜ್ಞ ಅತ್ಯಂತ ವೈದ್ಯಕೀಯವಾಗಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿದ್ದಾನೆ.

'ಹರಕು ಹೋಳಿಗೆ ಲೇಸು, ಮುರುಕು ಹಪ್ಪಳ ಲೇಸು,
ಕುರುಕುರು ಕಡಲೆ ಬಲು ಲೇಸು, ಪಾಯಸದ
ಸುರುಕು ಲೇಸೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ'

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಹೋಳಿಗೆ ಪಚನಕ್ರಿಯೆಗೆ ಅಡ್ಡಿ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ತಂಗುಳಾದರೆ ರುಚಿಯೂ ಪಚನಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿಯೂ ಆಗಿದೆ. ಬಿಸಿಗಿಂತ ತಂಗಳು ರೊಟ್ಟಿ ಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಲ್ಲದೆ ಬಹಳ ಹೊತ್ತಿನವರೆಗೆ ಅಗೆದು ಅರೆದು ನುಂಗುವುದರಿಂದ ಹಲ್ಲಿಗೆ ವ್ಯಾಯಾಮ ಕೊಟ್ಟಂತಾಗುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಪಚನಕ್ಕೂ ಯೋಗ್ಯ. ಅಲ್ಲದೆ ಲೇಹ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಸುರಿದುಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ತುದಿನಾಲಿಗೆಯಿಂದ ಕಿರುನಾಲಿಗೆಯವರೆಗೆ ಅದರ ರುಚಿ ಸೇರಿ ಲಾಲಾರಸ ಹೊರಸೂಸಿ ಪಚನಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ. ಸರ್ವಜ್ಞನ ಈ ಪ್ರಗತಿಪರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಧೋರಣೆ ಕುರಿತು ಚನ್ನಪ್ಪ ಉತ್ತಂಗಿ ಅವರು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. “ಸರ್ವಜ್ಞನು ಇತ್ತ ಔಷಧ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ಒಪ್ಪದೆ ಅತ್ತ ಲಂಘನ ಕ್ರಮಕ್ಕೂ ಸಮ್ಮತಿಸದೆ ಉಭಯತರಿಗೆ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಯಾಗಿ ನಿಂತು ಹೇಳಿದ ಮಾತುಗಳು ಬಹು ಬೆಲೆಯುಳ್ಳವುಗಳಾಗಿವೆ”[೯] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಸೇವಿಸುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲೇ ಆರೋಗ್ಯ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಸರ್ವಜ್ಞ ಸೂಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸುವ, ಬಳಸುವ, ಉಣ್ಣುವ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಆರೋಗ್ಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಹೊಂದಿದ್ದರು. ಆಯುರ್ವೇದಿಯ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ರತ್ನ, ವಜ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಔಷಧೀಯ ಮೂಲಕ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ದೀರ್ಘಾಯುಷ್ಯ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯೂ ಉಂಟು. ಅಲ್ಲದೆ ಬೆಳ್ಳಿ, ತಾಮ್ರಗಳಿಗೆ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಅವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಾದ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಈ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸುದೀರ್ಘ ವಿವರಣೆಯಿದೆ. ‘ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡುಗೆ ಶೀತಲವೂ ಪಿತ್ತಹರವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ರಕ್ತಪ್ರಸಾದನವನ್ನೂ, ಚರ್ಮರೋಗ, ವಿಸರ್ಪ, ವ್ರಣಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಜಾಂಗಲ ಭೂಮಿಯ ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಡುಗೆಯು ಅಗ್ನಿದೀಪಕವೂ, ಬಲ, ಸುಖ, ಸೌಭಾಗ್ಯದಾಯಕ, ಗುರು ಮತ್ತು ಶೀತಲಗುಣಯುಕ್ತವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಧಾರಣ ಭೂಮಿಯ ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಡುಗೆ ರಕ್ತಪಿತ್ತ ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಕಫ, ನೆಗಡಿ ರೋಗಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತದೆ, ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಬಿಳಿಯ ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಡುಗೆ ಲಘುವಾಗಿಯೂ, ಶೀತಲವಾಗಿಯೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಕೆಂಪುಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಡುಗೆ ಪಿತ್ತ ಮತ್ತು ದಾಹಗಳನ್ನು ಹರಿಸುತ್ತದೆ. ಕಪ್ಪು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಡುಗೆ ಕ್ಷಯರೋಗ ಪಾಂಡರೋಗ ನಿವಾರಕವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಕಂಚಿನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟ ಆಹಾರವು ತ್ರಿದೋಷಹರ ಹಾಗೂ ರಸಾಯನ ಎಂದೂ ತಾಮ್ರದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವು ವಾತಹರ ಮತ್ತು ಗುಲ್ಮ, ಶೂಲರೋಗಹರ ಸ್ವಲ್ಪ ಪಿತ್ತವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಯೋಗಾಭ್ಯಾಸಿಗಳಿಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಎಂದೂ ಕಬ್ಬಿಣ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವು ಪಾಂಡುಕ್ಷಯರೋಗಹರ ಎಂದೂ ಚಿನ್ನದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡುಗೆ ವಿಷಹರ ಹಾಗೂ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡುಗೆ ಕಫಪಿತ್ತಹರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. (೧೮ನೇ ತರಂಗ, ಪುಟ ೫೦೪) ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಮಣ್ಣು, ಕಂಚು, ಕಬ್ಬಿಣ, ಬಂಗಾರ ಇತ್ಯಾದಿ ಲೋಹಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ವೈದ್ಯಕೀಯ

ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಿದಾಗ ತುಂಬಾ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸಂಚಿ ಹೊನ್ನಮ್ಮ ತನ್ನ 'ಹದಿಬದೆಯ ಧರ್ಮ'ದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವಾಗ

'ಸಲೆ ಚಿನ್ನ ಬೆಳ್ಳಿ ಹಿತ್ತಾಳೆ ಕಂಚು ತಾಮ್ರದ
ಪಲಬಗೆ ಪಾತ್ರಂಗಳನು
ಕಿಲುಬಿನ ಕಲೆ ತೋರದಂತಾದರದಿಂ
ದಲಸದೆ ತೊಳೆವುದಂದಂದು'

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಶುಚಿತ್ವದ ಕಡೆಗೆ ಗಮನಹರಿಸಿದಂತಿದ್ದರೂ ಅದರ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಾಗಿ ಪ್ರಾಚೀನರು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟ ಮಹತ್ತ್ವದ ಅರಿವಾಗುತ್ತದೆ.

ಊಟದ ನಂತರ ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ತಾಂಬೂಲು ಸೇವಿಸುವುದು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿದೇಶಿಯರ ವರದಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ರಂಜಕ, ವಿಟಮಿನ್ ಎ, ಸಿ, ಹಾಗೂ ಕಬ್ಬಿಣದ ಸತ್ತ್ವವಿದ್ದು, ಮೂಳೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಸಹಕಾರಿ. ಅಷ್ಟೇ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿಗೂ ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೇಲಾಗಿ ಬಾಯಿಯ ದುರ್ಗಂಧ ನಿವಾರಣೆಗೆ ತಾಂಬೂಲು ಒಳ್ಳೆ ಔಷಧಿ. ಒಟ್ಟಾರೆ ದೇಹಕ್ಕೆ ರಕ್ಷಕ ಔಷಧಿಯಾದ ತಾಂಬೂಲವನ್ನು ಜನಪದರು, ಶಿಷ್ಟರೂ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ತಾಂಬೂಲದ ಹಿರಿಮೆಗರಿಮೆಗಳನ್ನು ಅದರ ಸ್ಥಾನಮಾನಗಳನ್ನು ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳು ಎತ್ತಿಹಿಡಿದಿವೆ. 'ಸಂಚಿಯಿಲ್ಲದ ವೀಳೆ ಮಂಚವಿಲ್ಲದ ನಿದ್ರೆ ಕಿಲುಬಿಡಿದ ಕಂಚಿನಂತಕ್ಕು' ಎಂದು ಸರ್ವಜ್ಞ ಸಂಚಿಯ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸಿದ್ದಾನೆ. ವೀಳ್ಯೆಯದೆಲೆ ಎಷ್ಟು ಬಲವರ್ಧಕ, ಎಷ್ಟು ಕಾಮೋತ್ತೇಜಕ ಎಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಲಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ; ಅಬ್ದುಲ್ ರಜಾಕ್.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆ ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅಪಾರವಾಗಿತ್ತೆಂಬಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ, 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಒಂದು ಬಗೆಯ 'ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ'ವಾಗಿತ್ತೆಂಬಲ್ಲಿ ಅತಿಶಯೋಕ್ತಿಯೆನಿಸದು.

"......ಅದರೊಳು ಔಷಧಗಳಾದವಿನ್ನ
ಔಷಧದಿಂದ ಹುಟ್ಟಿತು ಅನ್ನ
ಅನ್ನದಿಂದ ವೀರ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ
ವೀರ್ಯದಿಂದ ಕ್ರಿಮಿ-ಕೀಟಕ ಜನನ
ಈ ಪರಿ ಆಯಿತೊ ಚರಾಚರ"[೧೦]

ಎಂದು ಶರೀಫರು ಪೃಥ್ವಿಯಿಂದ ಔಷಧಗಳು, ಔಷಧಗಳಿಂದ ಅನ್ನ, ಅನ್ನದಿಂದ ವೀರ್ಯ ಹಾಗೂ ವೀರ್ಯದಿಂದ ಸಕಲ ಚರಾಚರ ಜೀವಿಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಅನ್ನವೇ ಔಷಧಿ. ಅದೇ

ವೀರ್ಯ, ಅದೇ ಸಕಲ ಜೀವಿಗಳ ಹುಟ್ಟಿಗೆ ಕಾರಣ ಎಂಬ ಮಾತು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕಿರುವ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

೨. ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಭಾರತೀಯರ ಅದರೊಳಗೆ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಕನ್ನಡಿಗರ ಜೀವಾಳ. ಭಾಷೆ, ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆ ಮುಂತಾದವುಗಳಂತೆ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳು ಸಹ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ, ಜನಾಂಗದಿಂದ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ, ಪರಿಸರದಿಂದ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ವಿಶಿಷ್ಟತೆ ಹೊಂದಿದೆ. ಅಡಿಗೆ ಕಲೆಯು ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಪರಿಸರದಲ್ಲಿನ ಜನರಿಗೆ ಸಹ್ಯವಾದದ್ದು ಮತ್ತೊಂದು ಪರಿಸರದವರಿಗೆ ಸಹ್ಯವಾಗದಿರಬಹುದು. 'One man's food is another man's poision' ಎಂಬ ನಾಣ್ನುಡಿ ಅದನ್ನೇ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ತಲೆತಲಾಂತರದಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಅದರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. ವ್ಯಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ತನ್ನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಯಾವುದನ್ನು ಸೇವಿಸಿರುತ್ತಾನೋ ಅದನ್ನೇ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಿರುವುದಲ್ಲದೆ, ಅದೇ ಅವನ ದೇಹಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಿರುತ್ತದೆ ಕೂಡ. ಮಂಗರಸ, ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹೇಳಿರುವ ಬೇವು, ಎಕ್ಕೆ, ಕಳಿಲೆಯಂಥ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇಂದಿನ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗದೆ ಇರಲೂಬಹುದು. ಆದರೆ ಅಂದಿನ ಸಮಾಜ, ಆ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಅವು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಅವನ್ನೇ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಕವಿಗಳು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುವುದೆಂದರೆ ಕವಿಯ ಒಟ್ಟು ಬದುಕಿನ ಒಂದು ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗ ಅವನಿರುವ ಪ್ರದೇಶ. ಆ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸಿಯೇ ಕವಿ ಕಾವ್ಯ ಹುಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬ ಕವಿಯೂ ತನ್ನ ಪ್ರದೇಶದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಿರುವುದು. ಆ ಕೃತಿಗಳ ಮೂಲಕ ಸಮಗ್ರವಾದೊಂದು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅನಾವರಣ ಮಾಡಿದಂತೆಯೇ.

ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವಾಗ, ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದರ್ಥವಲ್ಲ. ಬಳ್ಳಾರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವ ಬಹಳಷ್ಟು ಅಡಿಗೆಗಳು ಇಡೀ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವಂಥವು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಕವಿಗಳಿಗಿರುವ ಲೋಕಪ್ರಜ್ಞೆ. ಜನಪ್ರಿಯ ತಿಂಡಿ 'ಇಡ್ಡಲಿಗೆ' ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೆ ಎಲ್ಲ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಜನರಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದುದು. ಆದಾಗ್ಯೂ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಸಸ್ಯಸಂಕುಲ, ಪ್ರಾಣಿಸಂಕುಲದ ವೈವಿಧ್ಯಗಳಿಂದ ಹಾಗೂ ಆಯಾ ಜನರ ಆಸಕ್ತಿ, ಅಭಿರುಚಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿದೆ ಎಂದು ಪರಿಭಾವಿಸುವುದು ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನದ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಗೂ ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಎಂದು ವಿಭಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ವಿಭಾಗ ಅಥವಾ ವರ್ಗೀಕರಣ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಗೆರೆಕೊರೆದು ಹೀಗೇ ಎಂಬಂತಿಲ್ಲ.

ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕವು ಮೈಸೂರು, ಮಂಡ್ಯ, ಹಾಸನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ತುಮಕೂರು, ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ಕರಾವಳಿಯ ಕರ್ನಾಟಕ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು ಹಾಗೂ ಕೊಡಗು ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶ ಸಹ್ಯಾದ್ರಿ ಪರ್ವತ, ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯಸಂಪತ್ತು, ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ಸಮೃದ್ಧ ಸಸ್ಯ ಬೆಳವಣಿಗೆ, ಕಾವೇರಿ, ಭದ್ರೆ, ಹೇಮಾವತಿ, ಕಪಿಲಾ ಮುಂತಾದ ನದಿಗಳು, ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಜೀವಧಾತುಗಳಾಗಿ ವಿಭಿನ್ನ ರೀತಿಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ ಹೊಂದಿದ್ದು ವೈವಿಧ್ಯಯುತವಾದ ಅಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ. ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಲೆನಾಡು ಹಲಸು, ಮಾವು, ಅಣಬೆ, ಗೆಣಸು, ನೇಂದ್ರಬಾಳೆ, ಬಾಳೆ, ಗೇರುಬೀಜ, ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗು, ಭತ್ತ, ಮೆಣಸು ಮುಂತಾದ ಬೆಳೆಗಳು ಅವರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಮೇಲೆ ತೀವ್ರ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಬೀರಿವೆ.

ಮಂಗರಸನು ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲೇ ಅಪೂರ್ವ ಹಾಗೂ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಂಥ ಬೃಹದ್ಗ್ರಂಥ ಬರೆಯಲು ಬಹುಶಃ ಈ ಬಗೆಯ ವಿಭಿನ್ನ ವಾತಾವರಣವೇ ಕಾರಣವಿರಬೇಕು. ಅದೇ ರೀತಿ ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರವನ್ನೂ ಇಲ್ಲಿ ಉದಾಹರಿಸಬಹುದು. ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಮಧ್ಯಕಾಲೀನ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂದರ್ಭ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿಯೂ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರ ಕಾಲ. ಹತ್ತು ಹಲವು ನೆಲೆಗಳು ಒಂದೆಡೆ ಕೂಡಿಕೊಂಡ ಕಾಲಘಟ್ಟವಿದು. ಇಲ್ಲಿನ ಆಶಯಗಳು ಆ ಕಾಲಘಟ್ಟದ ಸಾಹಿತ್ಯ-ಸಾಹಿತ್ಯೇತರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೂಡಿರುವಂತೆ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಪಡಿಮೂಡಿವೆ. ಒಂದು ಕಡೆ ಮಂಗರಸ ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ ಕೆಳದಿಬಸವರಸರು, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಭಾಗವಾದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು, ಅಲ್ಲಿನ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿ ಹಾಗೂ ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳ ಮೂಲಕ ದಾಖಲಿಸಿರುವುದು ಈ ಭಾಗಗಳ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕವು ಬಿಜಾಪುರ, ಧಾರವಾಡ, ಬೆಳಗಾಂ, ರಾಯಚೂರು, ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ, ಬೀದರ್ ಹಾಗೂ ಬಳ್ಳಾರಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಸಮಶೀತೋಷ್ಣ ವಾತಾವರಣ ಪ್ರದೇಶ. ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮಸಾರಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು 'ಬಯಲು ಸೀಮೆ' ಎಂದೇ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಯಾಗುವ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿನ ಹವಾಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಜೋಳ, ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಜವೆಗೋಧಿ, ಸಜ್ಜೆ, ನವಣೆ, ವಿವಿಧ ಕಾಳು-ಕಡಿಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಪಂಪ, ಪೊನ್ನ, ದೇವಚಂದ್ರ, ಚಾವುಂಡರಾಯ, ಹರಿಹರ, ರಾಘವಾಂಕ, ನಯಸೇನ ಮುಂತಾದ ಕವಿಗಳು, ಶರಣರು, ದಾಸರು, ಸರ್ವಜ್ಞನಂಥ ಅನುಭಾವಿಗಳು ಇಲ್ಲಿನ ಬೆಳೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮಂಗರಸ ಕೇವಲ 'ಅಡಿಗೆಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಕೃತಿ ರಚಿಸಿದರೆ, ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ರಾಯಚೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಲಿಂಗಸೂಗೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಮುದಗಲ್ಲು ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಇಡೀ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿ 'ಜನೋಪಕಾರ'ದಂಥ ಕೃತಿ ರಚನೆಗೆ ಕಾರಣನಾದ. ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಜನಪದರ ಪ್ರಭಾವ ಕಂಡುಬಂದರೂ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಅಡಿಗೆಗಳ ಉಲ್ಲೇಖ ತೀರ ಕಡಿಮೆ. ಜವೆಗೋಧಿ, ಬುತ್ತಿ, ಸಂಗಟಿ ಮುಂತಾದ ಕೆಲವನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದಂತೆ ಕೆಲವು ರಾಜರ ವೈಭವ ಅಡಿಗೆಗಳು ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಬೇವು, ಕಳ್ಳಿ, ಎಕ್ಕೆ ಮುಂತಾದ ಸಸ್ಯಗಳ ಅಡಿಗೆಗಳು. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಯಾವುದೇ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರ ತನ್ನ ಮೂಲ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದಷ್ಟೇ ದಾಖಲಿಸಬೇಕೆಂಬ ಕಟ್ಟುಪಾಡಿಗೆ ಒಳಗಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಸತ್ಯಾಂಶ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಜೈನಧರ್ಮದ ಇಳಿಮುಖ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬದುಕಿದ್ದ ವೈದಿಕ ಮತಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ' ಅಂದಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನದ ಅನುಕೂಲ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರಗಳು, ವ್ಯಂಜನಗಳು, ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸು-ಪಾನೀಯಗಳು, ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳು, ಮದುವೆ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಬಸಿರು-ಬಾಣಂತನದ ಅಡಿಗೆಗಳು, ತಿಥಿ ಊಟಗಳು ಹಾಗೂ ಪಾತ್ರೆಪಡಗಗಳು ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

೧. ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರಗಳು

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರ ರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆ, ಬೇಳೆ. ಆದರೆ ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದ ಮೈಸೂರು, ಮಂಡ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿಮುದ್ದೆ-ಹುರುಳಿಕಾಳು ಸಾರು ಮತ್ತು ಕರಾವಳಿ ಕಡೆ ಅನ್ನ, ಮೀನು. ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಇಲ್ಲವೇ ಬೆಳೆಯುವ ಆಹಾರ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳೇ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಅಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಬಯಲುಸೀಮೆಗಿಂತ ಇಲ್ಲಿಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ತುಂಬಾ ಭಿನ್ನ. ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನ ವೈವಿಧ್ಯವಾದ ಮೀನಿನ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಹಸ್ತರು. 'ತುಂಡು ಮೀನಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅದೆಂಥ ಊಟ' ಎಂಬ ಭಾವನೆಯೇ ಪ್ರಾಬಲ್ಯದಿ ಆಗಿ ಮೀನಿನಹುಳಿ, ಮೀನಿನಭಾಜಿ, ಮೀನಿನಚಟ್ನಿ, ದೋಸೆ, ಬಿರ್ಯಾನಿ, ಪದಾರ್ಥ, ಹುಳಿ ಎಲ್ಲಾ ಮೀನಿನಿಂದಲೆ. ಕುಚುಲಕ್ಕಿಯ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಅಪರೂಪಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮತ್ತೊಂದು ಅಡಿಗೆ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಎಂದರೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತಂಬುಳಿಗಳು ಹಾಗೂ ರಾಗಿಗಂಜಿ. ಬಯಲು ಸೀಮೆಯವರು ರಾಗಿರೊಟ್ಟಿ, ರಾಗಿಮುದ್ದೆ ಉಂಡರೆ ಇಲ್ಲಿಯವರು ರಾಗಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ರಾಗಿಗಂಜಿ, ಜೊತೆಗೆ ಹುರಿದ ಮೀನನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಶೇಷ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಸಾಬೂ ಅಕ್ಕಿ, ಬಾಳೆ, ಮಾವು, ಸೌತೆ ಮುಂತಾದ ಪಾಯಸಗಳ ಬಳಕೆಯಿದೆ.

ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ, ಕೊಡಗು, ಹಾಸನ ಮುಂತಾದ ಮಲೆನಾಡ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಬೆಳೆ ಪ್ರಧಾನ. 'ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಬೈಲು ಬೆಳೆಯಲಿ, ನಮ್ಮೂರ ತೇರ ಎಳೆಯಲಿ' ಎಂಬ ಈ ನಾಡಿನ ಜನಪದ ಆಶಯದಂತೆ ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಪ್ರಧಾನ ಬೆಳೆ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ. 'ಮರೆವ ಸಣ್ಣಕ್ಕಿಯ ಪಾಯಸ' ಎಂದು ಗೋವಿಂದಪೈಗಳು

ಈ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಸರ್ವಜ್ಞ ಹೇಳಿದ 'ಅಕ್ಕಿ ತಿಂದವ ಹಕ್ಕಿಯಂತಾಗುವ' ಎಂಬ ಮಾತು ಈ ಜನರಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಮಂಗರಸನ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಅಡಿಗೆಗಳು ಬಹುತೇಕ ಅಕ್ಕಿ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಾದವುಗಳೇ ಆಗಿವೆ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಕಡಂಬಿಟ್ಟು ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರ. ಒಟ್ಟಾರೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಪೂರ್ಣಪ್ರಮಾಣದ ಊಟ ಅಕ್ಕಿಯದೇ. ಮೂಲತಃ ಮೈಸೂರುಜಿಲ್ಲೆಯ ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಕಲ್ಲಹಳ್ಳಿ ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಮಂಗರಸ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ 'ಓಗರಪಾಕ' ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ 'ಅನ್ನ'ಗಳ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಪರಿಚಯವಿರದ ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾವ್ಯಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಸಿಹಿರೊಟ್ಟಿಯೇ ಹೆಚ್ಚು. ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ, ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಸಿಹಿರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೇ ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯ 'ರೊಟ್ಟಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪಗಳ' ಮಾರುವ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ನೀಡಿದರೆ, ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ತನ್ನ ಸಾಂಗತ್ಯ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ 'ಕೆಂಡದರೊಟ್ಟಿ ಸಕ್ಕರೆತಿಳಿದುಪ್ಪ'ಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನೆ. ಹಾಸನದ ಕಡೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪಯಣದರೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಘಟ್ಟದರೊಟ್ಟಿ ತುಂಬಾ ಪ್ರಚಲಿತ. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ರಾಗಿ ಅಂಬಲಿ' ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದ್ದು ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದ ಮೂಲ ಅಡಿಗೆಯ ಪರಿಚಯವಾಗುತ್ತದೆ.

'ರೊಟ್ಟಿಜನ' ಎಂದೇ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದವರು ಗುರುತಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕ ಜೋಳದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಬಂದ ಪಂಪ ತನ್ನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಜೋಳವಾಳಿ' ಎಂಬ ಪರಿಭಾಷೆಯನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವಲ್ಲಿ ಜೋಳವನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಪೊನ್ನ 'ಜೋಳದೊಳ್ಪರಳಲರುವಂತೆ' (ಶಾಂತಿಪುರಾಣ ೭-೯೨) ಎಂದೂ, ದೇವಚಂದ್ರ ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ (೬-೮೨)ದಲ್ಲಿ 'ಜೋಳದ ಪಿಟ್ಟು ನೀರಂಬಲಿ ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಜೋಳದರೊಟ್ಟಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರ. 'ಜೋಳ ತಿಂದವ ತೋಳದಂತೆ' ಎಂಬ ಸರ್ವಜ್ಞನ ನುಡಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಜನಪದರ ಅಭಿಮಾನ ಹಾಗೂ ತಮ್ಮ ಆಹಾರದ ಸಹ್ಯತೆ ಬಗೆಗಿನ ಸಮರ್ಥತೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವಂತಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದ 'ಪಯಣದರೊಟ್ಟಿ'ಯಂತೆ ಇಲ್ಲಿಯೂ (ಸಂಭಾರ ರಹಿತ) ಒಣರೊಟ್ಟಿ, ಕಟಕಲುರೊಟ್ಟಿ ಮುಂತಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅದೇ ಜೋಳದಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮಸಾಲೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಎಳ್ಳು ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹಾಕಿ 'ಥಾಲಿಪಿಟ್ಟು' ಅಥವಾ 'ಧಪಾಟಿ' ಎಂದು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜೋಳದ ನುಚ್ಚಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಅನ್ನವನ್ನು 'ಬುತ್ತಿಬಾನ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ರೊಟ್ಟಿ ಊಟದ ನಂತರ ಸೇವಿಸುವ ಇದು ಇಲ್ಲಿಯ ಮೇಲೂಟ. ಕೊಪ್ಪಳ, ಬಿಜಾಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಸಂಗಟಿ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯನ 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ 'ಸಂಗಟಿ'ಯ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದೆ. ಅನ್ನದ ಬಳಕೆ ಇಂದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪ್ರಾಚೀನ 'ಸಂಗಟಿ' ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವ ಹಾಗೂ ದಾಸರ ಪದಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಅಡಿಗೆಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. 'ಬಿಳಿಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಹುಳಿನುಚ್ಚು, ಪುಂಡಿಪಲ್ಯ, ಜೋಳದನ್ನವ ಕಾಣದೆ ನಾ ಬಂದೇನೆ' ಎಂದು ಭೀಮವ್ವ ಬಳಸಿದರೆ, 'ವಾಹವ್ವಾರೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಣರೊಟ್ಟಿಗೆ ತಂದಾನೋ ಕಾಯಿ' ಎಂದು ದಾಸರು ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದವರು ರೊಟ್ಟಿ ಜೊತೆಗೆ ತಿನ್ನುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಡೆ ಗಮನಹರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

'ಜೋಳದ ಬೋನಕ್ಕೆ ಬೇಳೆಯ ತೊಗೆಯಾಗಿ |
ಕಾಳೆಮ್ಮೆ ಕರೆದ ಹೈನಾಗಿ | ಬೆಳವಲದ
ಮೇಳ ನೋಡೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ'

ಎಂದು ಸರ್ವಜ್ಞ ಇಲ್ಲಿನ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾನೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದವರು ಅಕ್ಕಿ ಅಂಬಲಿ ಮಾಡಿದರೆ, ಇಲ್ಲಿ ಜೋಳದಹಿಟ್ಟಿನ ಅಂಬಲಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಅಂಬಲಿ ಮಾಡ್ಯಾಳ ಹದಹಾಕಿ ಗಂಡ ಬಡದಾನ ಕದಾ ಹಾಕಿ' ಎಂಬಂಥ ಶಿಶುಪ್ರಾಸಗಳು ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ. ಗೋಧಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥ ಇಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷದಿನದ ಅಡಿಗೆಗಳು. 'ಹಬ್ಬ ಹಸನಾಗಬೇಕು ಗೋಧಿ ಜತನಾಗಬೇಕು' ಗಾದೆ ಮಾತು ಇದಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಠಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆ ಗೋಧಿ ಅಲ್ಲದಿರುವುದರಿಂದ ವಿಶೇಷ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಪಾವಿತ್ರ್ಯತೆ ಬಂದಿರಬೇಕು.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಬಳಸುವ 'ಸಾರು' ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಪದಾರ್ಥ'ವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾರಿನ ಬಳಕೆ ತೀರ ವಿರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಮಂಗರಸ 'ಸಂಭಾರ' ಪದ ಬಳಸಿದ್ದರೂ ಅದು 'ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥ'ಗಳಿಗೆ, 'ಪುಳಿಚಾರು ಬದನೆಕಾಯಿ' ಎಂದರೂ ಅದು ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಸಾರಲ್ಲ. ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, ಊಟದ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ, ಶಂಕರಕವಿಯ 'ಚೋರಬಸವಚರಿತೆ'ಯಲ್ಲಿ 'ಸಾರು' ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ಬಸವಪುರಾಣ, ಜೈಮಿನಿಭಾರತ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಪದಾರ್ಥ' ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ಅಂದರೆ ಊಟದಲ್ಲಿ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಹುಳಿ, ಸಾರು, ತೊವ್ವೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಪದಾರ್ಥ, ಪಲ್ಲೆ, ಮೇಲೋಗರ, ಶಾಖ ಇವು ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಸಮಾನಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿವೆ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಇವುಗಳ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಸಾರು' ಶಬ್ದ ಸ್ವತಂತ್ರವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಬಸ್ಸಾರು, ಹುಳ್ಳಿಕಾಳ್ಸಾರು, ಅವರೆಕಾಳ್ಸಾರು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ 'ಸಾರು' ಜೀವಂತವಾಗಿದೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಸಾರಿ'ನ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆಯೇ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜನಪದರು ಸಾರಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಪಲ್ಯ ಅಥವಾ ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಬಳಸಿರುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಇಂದಿಗೂ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪದ್ಧತಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಯಾವುದೇ ತರಕಾರಿ, ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಳುಗಳಿಂದ ತೀರಾಗಟ್ಟಿಯೂ ಅಲ್ಲದ, ತಿಳಿಯೂ ಅಲ್ಲದ ಹಾಗೆ ತಯಾರಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆ, ಅನ್ನ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಬಳಸುವುದುಂಟು. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದ 'ಪದಾರ್ಥ'ಗಳಿಗೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಬೇಕು. ಮಂಗರಸ ಬಳಸಿರುವ ಬಹಳಷ್ಟು ಅಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ. ಸಂಭಾರು, ತೆಂಗು ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ

ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಸಂಭಾರಪುಡಿ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ತಿಳಿಸಾರಿಗೆ 'ಕಟ್ಟು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ 'ಲಿಂಗಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ನಮನಮೂನೆಯ ಕಟ್ಟುಗಳ ವಿಧಾನ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಡೆ ಕಡ್ಲಿಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಕರಿಗಡಬು ಮಾಡುವಾಗ ತೆಗೆದದ್ದು ಮಾತ್ರ ಕಟ್ಟು, 'ಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು' ಎಂದೇ ಜನಪ್ರಿಯ.

೨. ವ್ಯಂಜನಗಳು

ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯೆ ಅಥವಾ ತರಕಾರಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಮೂರು ಅಧ್ಯಾಯಗಳನ್ನು ಕಾಯಿಪಲ್ಯೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ಮೀಸಲಿರಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಹಾಗೇ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ, ಬೊಮ್ಮರಸರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ತರಕಾರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಕಾಳು-ಕಡಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು. ಆದರೂ ಡೊಣ್ಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ತುಂಬುಗಾಯಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಅಡಿಗೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಅವರೇಕಾಳು ಉಸುಳಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಪಲ್ಲೆ, ಚಟ್ನಿ, ಚಟ್ನಿಪುಡಿಗಳು, ಬಾಳಕ, ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಬಜ್ಜಿ, ಗೊಜ್ಜು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ವ್ಯಂಜನ' ಅಥವಾ 'ನಂಚಿಕೆ'ಗಳಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ತಾಳಿದ, ತಾಳದ, ತಾಳ್ದ, ತಾಳ್ಳ ಇತ್ಯಾದಿ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ 'ತಾಳಲು' ವ್ಯಂಜನವಿದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ತುಪ್ಪಗಾಯ್ ತಾಳಿದಂ', 'ತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಹದವರಿದು ತಾಳಿಸಿ' ಮುಂತಾದ ಕಡೆ 'ತಾಳಿದ'ವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೇ ಬಜ್ಜಿ, ಬಜ್ಜೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬಜ್ಜಿ, ಗೊಜ್ಜು, ಕೂಟು, ಚಟ್ನಿ, ತಂಬ್ಳಿ ಮೊದಲಾದವು 'ಪದಾರ್ಥ'ಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡಿವೆ. ಈ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು 'ಪಲ್ಯೆ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಚಟ್ನಿ, ಹಿಂಡಿ, ಕರಿಂಡಿ (ಕರಿದ +ಹಿಂಡಿ = ಕರಿದಹಿಂಡಿ > ಕರಿಂಡಿ) ಅಥವಾ 'ಕಸಾಬೇಂಡಿ' ಎಂದರೆ, ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಹೊಯ್‌ಹಿಂಡಿ' ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ 'ಬದನೆಕಾಯಿ ಬರ್ತ' ಎಂಬುದೊಂದು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ವ್ಯಂಜನ. ಈ ಕಡೆ ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಯೂ, ಆ ಕಡೆ ಚಟ್ನಿಯೂ ಎಂದೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳದ ಬಲುಪ್ರಿಯವಾದ ದಿನಸು. ಇದರ ರುಚಿಗೆ ಬೆರಗಾದ ಜನಪದರು 'ಬದನೆಕಾಯಿ ಬರ್ತಾ, ಮಾಡಕೊಂಡಾಕಿನ ಮರತಾ, ಇಟಗೊಂಡಾಕಿನ ಬೆರತಾ' ಎನ್ನುವುದು ವಾಡಿಕೆ.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳಿವೆ. ಮಾವು, ನಿಂಬೆ, ಕಂಚಿಕಾಯಿ, ಅಮಟೆ, ಚಳ್ಳೀಕಾಯಿ, ಮಾಗಳೀಬೇರು, ಕವಳಿಕಾಯಿ, ಮೆಕ್ಕೆ, ಹಾಗಲ, ಗಜ್ಜರಿ, ಸೌತೆ, ಬದನೆ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಲ್ಲರು. 'ಲೋಕೋಪಕಾರ'ದಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿ, ಮಾವು, ಅರಳಿಚಿಗುರು ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಪುರಂದರದಾಸರು 'ಅಲ್ಲ ಹೇರಳೆ ನಿಂಬೆ ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿಕಾಯ ನೆಲ್ಲಿಯಂಬಟೆ ಕಾಯಿ ಚೆಲುವ ಮಾಗಾಯಿ ಬಿಲ್ವಮಾಂಗ್ರುಳಿ ಪಾಪಟಿಕಾಯಿ' ಎಂದು

ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಮಿಡಿಗಾಯಿ' ಅಡಂಗಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಪ್ಪಿನಕಾಯಿ. ಕತ್ತೆ, ಹಸಿಕತ್ತೆ, ಬೇಯಿಸಿದ ಕತ್ತೆ (ಮಾವಿನ) ಹಿಂಡಿ ಹೆಚ್ಚು. ಶಾಂತಿನಾಥನ ಸುಕುಮಾರ ಚರಿತೆ(೧೧-೨೦)ಯಲ್ಲಿ 'ಎಳೆಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಮಾಗುಳಿ ಮೆಣಸಿನ ಕರೆ' ಎಂದರೆ, 'ಲೀಲಾವತಿ' (೫-೬೩)ಯಲ್ಲಿ 'ಪಿಪ್ಪಲಿ ಮಾಗುಳಿಪೇರ್ ಮೆಳಸು ಮಾಮಿಡಿ ಕರಂಜಿಕೆ ಅಂಬಟೆ.....' ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ.

ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆದು ಬೆಳ್ಳಗಾದ ಮಿಡಿಕಾಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನಿಂಬೆ ಮೊದಲಾದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸಾಸುವೆ ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಮೆಂತ್ಯಪುಡಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಅರಿಷಿಣ, ಸಾಸುವೆಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ಮಾವಿನ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಕಲಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೇ ಇಲ್ಲಿ ಹುಣಸೇ ಹಿಂಡಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ಅದೇ ಕರಾವಳಿ ಕಡೆ ಸಿಹಿಪಲ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಹಲಸಿನ ರೆಚ್ಚೆಯನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿಟ್ಟು ಬೇಕಾದಾಗ ಅದನ್ನು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಒಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು.

ಬಯಲು ಸೀಮೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬಿಸಿಲು ಪ್ರದೇಶವಾದ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಅನುಕೂಲಕರ ವಾತಾವರಣವಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ವಿವಿಧ ಧಾನ್ಯಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಮಡಕೆ, ಉದ್ದು, ಅಲಸಂದಿ, ಹೆಸರು, ಸಜ್ಜೆ, ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ಸಾಬುದಾನಿ, ಬಟಾಟೆ, ಕುಂಬಳ ಮುಂತಾವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಬಾಳೇಕಾಯಿ, ಹಲಸಿನಕಾಯಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಗೆಣಸು ಇತ್ಯಾದಿ ಹಪ್ಪಳದ ಬಳಕೆಯಿದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಡೆ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ 'ಹೊಯ್ ಹಪ್ಪಳ' ತುಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯವಾದುದು. ಮಂಗರಸನು 'ಎಳ್ಳುಹಿಂಡಿಯಿಂದ ಸಂಡಿಗೆ' (ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ೨-೨೪) ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಹೇಳಿದರೆ, ಚಾವುಂಡರಾಯನು 'ಜವೆ, ಎಳ್ಳು, ಉದ್ದು ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಂಡಿಗೆ ಹಾಗೂ ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಎಲೆಹುರಿಯ ಸೊಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದ ಕೆಂಪು ದಾಸವಾಳದ ಹೂವಿನ ರಸವನ್ನು ಕಲಸಿಕೊಂಡು' (ಲೋಕೋಪಕಾರ ೮-೧೭, ೧೮) ಮತ್ತೊಂದು ನಮೂನೆಯ ಸಂಡಗೆ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಚಾಮರಸ, ರಾಘವಾಂಕರು 'ಬಟ್ಟಸಂಡಗೆ'ಯನ್ನು, ಎಳಂದೂರ ಹರೀಶ್ವರ 'ಎಳ್ಳಸಂಡಿಗೆ ಹಾಗೂ ಕುಂಬಳ ಸಂಡಿಗೆ' ಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ವ್ಯಂಜನಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ.

೩. ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸು-ಪಾನೀಯಗಳು

ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಗೆ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದವರ ಅಭಿರುಚಿ, ಅಲ್ಲಿನ ಹವಾಮಾನ, ಆರ್ಥಿಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ, ಕೆಲಸದ ಭಾರ, ದೈವೀಶ್ರದ್ಧೆ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಹಲವಾರು ಕಾರಣಗಳಿವೆ. ಉತ್ತರ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಊಟದಲ್ಲಿರುವ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಚಾವುಂಡರಾಯ, ಹರಿಹರ ಮುಂತಾದ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಕವಿಗಳು ಕ್ಷೀರದುಂಡೆ, ಹಾಲುಂಡೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಖಂಡ-ಲಡ್ಡುಗೆ ಇತ್ಯಾದಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾರಾದರೂ ಅವು ಶಿಷ್ಟಜನ, ಶ್ರೀಮಂತರು ಉಪಯೋಗಿಸುವಂಥವು. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ, ಮಂಡಿಗೆ, ಪೂರಿಗೆ ಕಂಡುಬಂದರೂ ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರು ಎರಡು ಹೊತ್ತು ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಹಬ್ಬ-ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಜಾತ್ರೆ-ಉತ್ಸವ, ನೆಂಟರು-ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ ಮಾತ್ರ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದುಂಟು. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತಿಂಡಿ ಹಾಗೂ ಊಟಕ್ಕೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೇ ಇಲ್ಲ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಉಂಡದ್ದೆಲ್ಲ ತಿಂಡಿ, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ-ರಾತ್ರಿ ತಿಂದದ್ದೆಲ್ಲ ಊಟ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಬಾಯಿರುಚಿಗೆ ತಿನ್ನುವುದು ತಿನಿಸುಗಳು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನೌಕರಿವರ್ಗದವರು 'ತಿಂಡಿ' ಬಳಸುವುದು ಹೆಚ್ಚು.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿನ ಪ್ರಧಾನ ತಿಂಡಿಗಳು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಸೂಸಲ (ಮಂಡಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ), ಅವಲಕ್ಕಿ, ಭಜಿ, ಥಾಲಿಪಿಟ್ಟು, ಜೋಳ, ಅಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದ ಹಿಟ್ಟುಗಳ ದೋಸೆ, ಇಡ್ಡಲಿಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೇ ಕರಚೀಕಾಯಿ, ಉಂಡಿ, ಚುರಮುರಿ, ಚೂಡಾ (ಅವಲಕ್ಕಿ), ಶೇಂಗಾಹಲ್ವ, ಎಳ್ಳುಂಡಿ ಇವು ಪ್ರಮುಖ ತಿನಿಸುಗಳು. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಂಡಿಗಳು ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ, ಓಡುರೊಟ್ಟಿ, ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆ, ವಡೆ, ಆಪ, ಅಪ್ಪ, ಕೊಟ್ಟಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯದೋಸೆ, ಕಡುಬು, ಚಿತ್ರಾನ್ನ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಅವಲಕ್ಕಿಗಳು. ಮಲೆನಾಡು ಹಾಗೂ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ, ಕುಚ್ಚಲಕ್ಕಿಯ ಗಂಜಿಯೂಟ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಬ್ರಾಹ್ಮಣ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮೊಸರು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಒಟ್ಟಾರೆ, ಊಟದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯಷ್ಟು ಅಡಿಗೆಗಳು, ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೆಂಬುದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಹುತೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸುವ ಮಾತು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಕೃಷಿಪ್ರಧಾನವಾಗಿರುವುದು. ರೈತಾಪಿ ಜನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಂಬಲಿ, ರೊಟ್ಟಿ, ಗಂಜಿ, ತಂಗಳೂಟ ಎಂದು ತಿಂದು ಹೋದರೆ, ರಾತ್ರಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬರುವುದು. ಹೀಗಾಗಿ ತಿಂಡಿ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆಯೇ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾವ್ಯಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವೂ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಾರೆ ಕಂಡುಬರುವುದು ಊಟಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಆಹಾರಗಳೇ. ರೊಟ್ಟಿ, ಓಗರಗಳು, ಮಂಡಿಗೆ, ಪಾಯಸಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ.

ತಿಂಡಿ-ತಿನಿಸಿನ ಬಗೆಗೆ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವಿಶೇಷ ಪದಗಳೂ ಕೇಳಿಬರುತ್ತವೆ. ಬಿಜಾಪುರದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಚಿಉಳ್ಳೇಗಡ್ಡಿ ಹುರಿದು ಅರಿಷಿಣ, ಜೋಳದಹಿಟ್ಟು ಹಚ್ಚಿ, ಉಪ್ಪುಖಾರ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ್ದು ಚಟ್ನಿ. 'ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ'ಗೆ 'ಮಸಾಲೆ' ಎಂದೂ, ಖಾರ-ಸೇವು, ದಾಣಿ, ಚೂಡಾ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೋತಂಬರಿ, ನಿಂಬೆಹುಳಿ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ 'ಸಂಗೀತ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಧಾರವಾಡದಲ್ಲಿ 'ಗಿರಮಿಟ್ಟು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಬೆಳಗಾವಿಯ 'ಗೊಂಜಾಳ', 'ಅವಲಕ್ಕಿಚೂಡ', 'ಕರದಂಟು', 'ಬೆಲ್ಲದ ದಾಣಿ ಉಂಡಿ'ಯಂಥ ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸುಗಳಿವೆ. ಈ ಭಾಗಗಳ ರೈತಾಪಿ ಜನರು ಜೋಳ, ಗೋಧಿತೆನೆಗಳ ಕಾಳುಗಳಿಂದ ವಿಭಿನ್ನ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜೋಳದ ಕಾಳುಗಳುಳ್ಳ ತೆನೆಯನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಹದಭರಿತು ಸುಟ್ಟು, ಕಾಳುಗಳನ್ನುದರಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹಾಕಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು 'ಬೆಳಸಿ' ಅಥವಾ 'ಸೀತ್ನಿ' ಎಂದೂ ಗೋಧಿಕಾಳುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು 'ಉಮಗಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಳಗಾವಿ ಕಡೆ ಗೆಣಸುಗಳಿಂದ ಮಾಡುವ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ 'ಡಬಗಾಯಿ ಗೆಣಸು' ಹಾಗೂ ಗೋಂಜಾಳದ ಹಾಲ್ಗಾಳಿನಿಂದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಹಳಷ್ಟು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಎಳೆಜೋಳದ ಕಾಳು, ಶೇಂಗಾ ಮುಂತಾದ ಕಾಳುಗಳಿಂದ 'ಗುಗ್ಗರಿ' ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶರಣರು ಹಾಗೂ ದಾಸರ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ಗುಗ್ಗರಿ' ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ. ಒಂದನೆ ನಾಗವರ್ಮನ `ಕಾದಂಬರಿ'ಯಲ್ಲಿ ಚಂದ್ರಾಪೀಡನು ಅಚ್ಛೋದ ಸರೋವರಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತಾವರೆಯ ದಂಟುಗಳನ್ನು ತಿಂದು (ಬಹುಶಃ ಹಸಿದಂಟು) ನೀರು ಕುಡಿಯುವ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ. ಹಾಗೇ `ಜಲರುಹ ಬೀಜರಾಜಿಗಳನಾರಿಪ' ಎಂಬ ನುಡಿ ಆಹಾರದ ಸಲುವಾಗಿ ತಾವರೆಯ ಬೀಜಕೋಶಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು ಅಲ್ಲಿನ ಜನತೆಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ.

ಹಾಲು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಅಂಬಲಿ, ಗಂಜಿ ಹಾಗೂ ನಿಂಬೆ-ಮಾವು-ಹಿರಳೆ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾನಕಗಳು ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕವಾಗಿ ಕಂಡುಬಂದರೂ ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಷಾಯಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಜೀರಿಗೆಕಷಾಯ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಕಷಾಯ, ಗಸಗಸೆಕಷಾಯ, ಎಳ್ಳುಕಷಾಯವಲ್ಲದೆ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಷರಬತ್ತು, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಮಾವು, ಅನಾನಸು ಮುಂತಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಷರಬತ್ತು, ಹೆಸರಿನ ಪಾನಕ, ರಾಗಿಯ ಪಾನೀಯ, ಕಾಯಿಹಾಲು, ಬೇಲದ ಹಾಗೂ ಹುಣಸೇ ಪಾನಕಗಳೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಹಾಗೆಯೇ 'ಕಳ್ಳು' ಸಾರ್ವತ್ರಿಕ ಪಾನೀಯವಾಗಿದ್ದು, ರಾಮರಸ, ಅಕ್ಕಿಬೋಜ ಮುಂತಾದ ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳು ಪ್ರಿಯವಾದವುಗಳಾಗಿವೆ.

೪. ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳು

ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆಯಾದರೂ ಕೆಲವು ಹಬ್ಬ, ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳು ಕರ್ನಾಟಕಾದ್ಯಂತ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕವಾಗಿವೆ. ದೀಪಾವಳಿ, ಯುಗಾದಿ, ಸಂಕ್ರಾಂತಿ, ಶಿವರಾತ್ರಿ, ಗೌರಿ-ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬಗಳು ಹಾಗೂ ಯುಗಾದಿಗೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದಂದು ಕಡುಬು, ಚಿಗಳಿ-ತಂಬಿಟ್ಟು ಇವನ್ನು ಸಾರ್ವತ್ರಿಕವಾಗಿ ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬೇಳೆಹಾಕಿ ಹೂರ್ಣಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿದರೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಹಾಕಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬಳ್ಳಾರಿ, ರಾಯಚೂರು, ಧಾರವಾಡದ ಕಡೆ ಅಕ್ಕಿರವ, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೋಳಿಗೆಗೆ ಬಳಸಿದರೆ (ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಲು), ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ, ಬೀದರ್ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಕಣಕ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗೌರಿ-ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಕಡುಬು ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದರೂ, ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮೋದಕ, ಅರಳಿಟ್ಟು, ಕುಚ್ಚಲು ಕಡುಬು ಮಾಡಿದರೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಡುಬಿನಕಾಯಿ, ಖಾರ, ಸಿಹಿಕಡುಬುಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಕರಾವಳಿ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಕಡ್ಲೇಕಾಳು, ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ, ಹೆಸರುಕಾಳಿನ ತಾಳ್ದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಡುಬಿನೊಂದಿಗೆ 'ಕಾಯ್ಹಾಲು' ಮಾಡುವುದುಂಟು. ಚಿಗಳಿ, ತಂಬಿಟ್ಟು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕವಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶವೆಂದರೆ ಗಾದೆಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಬಳಸಿರುವುದು. ಬಹುಶಃ ಶರಣರು, ದಾಸರು, ಸರ್ವಜ್ಞರಂಥ ಅನುಭಾವಿಗಳು ಆಡಿದ ನುಡಿಮುತ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಗಾದೆಮಾತುಗಳಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿರುವುದು ಇಲ್ಲಿ ಈ ಆಹಾರ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರಲಿಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿರಬೇಕು. ನಯಸೇನ, ಬ್ರಹ್ಮಶಿವ, ವಿರೂಪಾಕ್ಷಪಂಡಿತ, ಚಾಮರಸರಲ್ಲಿ ಗಾದೆಮಾತುಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಚಾಮರಸನು 'ಹಾಲಹದದಲಿ ಹೆಪ್ಪನೆರೆದರೆ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪವನುಂಬರಾ ಪರಿ' - (ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆ ೧೭-೨೧) ಎಂವರೆ, ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ಪಂಡಿತ 'ಮನೆಯೊಳಗೆ ಹಾಲುಳ್ಳ ಕಾಲದೊಳ್ ಹಬ್ಬಮಂ ಮಾಡೆಂದು ಪೇಳುವೀ ಗಾವೆ ಪುಸಿಯಲ್ಲ' - (ಚೆನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ ೧೦-೭೦) ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ.

ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ, ಹೋಳಿಗೆಯಲ್ಲದೆ, ಕರ್ಚೀಕಾಯಿ, ಚಕ್ಕಲಿ, ಕೋಡುಬಳೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಹಾಲುಬಾಯಿ' ಅಥವಾ 'ನಾಯದಲಗೆ' (ರಾಗಿ, ತೆಂಗಿನಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ) ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ರಾಗಿ, ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ ಯಾವುದಾದರರೂ ಸರಿ. ಸಂಕ್ರಾಂತಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಳ್ಳು-ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಿದರೂ ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ 'ಕಿಚಡಿ ಅನ್ನ' ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಖಾರದ ಮಸಾಲೆ ಬದಲು ಅಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ 'ಸಿಹಿಪೊಂಗಲು' ಎಂದೂ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕರಾವಳಿ ಕಡೆ ಸಂಕ್ರಾಂತಿಯೆಂದು ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸೂರ್ಯನೆದುರು ಮನೆ ಹೊರಗಡೆ ಬೇಯಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ.

ಉಂಡಿಹಬ್ಬ ಎಂದು ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ನಾಗರಪಂಚಮಿ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದವರಿಗೆ ವಿಶೇಷ-ವಿಶಿಷ್ಟ. ಚಿಗಳಿ, ತಂಬಿಟ್ಟು ಇತ್ಯಾದಿ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ನಾಗಪೂಜೆಗೆ ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ ಜೋಳದ ಅರಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಾಗರಪಂಚಮಿಯಷ್ಟೇ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಆಚರಿಸುವ ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಗೋವಿಂದವೈದ್ಯ ನವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬ ಕುರಿತು 'ವಿಜಯದಶಮಿ'ಯಂದು ಕರೆದಿರುವನಲ್ಲದೆ ಚಂಡಿಗರ್ಪಿಸುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತನ್ನ ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಖಂಡಸಕ್ಕರೆ ಚಿಲುಪಾಲು ಗಾರಿಗೆ ವಡೆ ಮಂಡಿಗೆ ಕಜ್ಜಾಯಗಳ ತಂಡ ತಂಡದೆ ರಾಸಿಗೈದು ನೈವೇದ್ಯವ ಚಂಡಿಕಾಂಬೆಗರ್ಪಿಸಿದರು' (ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ ೨೨-೨೮) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಂತಿಂಥ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಇಂಥ ಅಡುಗೆಗಳೆಂದು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದು ತುಂಬಾ ವಿರಳ. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ, ನಯಸೇನ ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳಿದ್ದರೂ ಇಂಥ ಹಬ್ಬದ್ದು ಎಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವ ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸದ ಶುಕ್ರವಾರ-ಶನಿವಾರದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ 'ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಪರಮಾನ್ನ, ಚಿತ್ರಾನ್ನ, ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಗಿಲಗಂಜಿ, ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಮಂಡಿಗೆ, ಜಿಲೇಬಿ, ಬೀಸೂರಿಗೆ, ಬೇಸನ್ನು, ಸುಖಿದುಂಡೆ, ಹೋಳಿಗೆ, ಕಡುಬು, ಸಾರು, ಸಂಭಾರು.....' ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾಳೆ.

೫. ಮದುವೆ ಅಡಿಗೆಗಳು

ಮದುವೆ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬೂಂದಿ ಅಥವಾ ಲಡ್ಡುಗೆ. ಮಾದಲಿ, ಪಾಯಸ, ಕೇಸರಿಭಾತು, ಕೋಸಂಬ್ರಿ, ಕಾಳಿನಪಲ್ಯಗಳು, ರೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಚಪಾತಿ, ಅನ್ನ, ಸಾರು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಬಾಳಕ, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಡಿಗೆಗಳು. ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಲ್ಲಿ ಮಂಡಿಗೆ ಕಡ್ಡಾಯ. ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯೂಟ ಸವಿಯಬೇಕೆಂದರೆ ಚೌಂಡರಸನ 'ನಳಚಂಪು' ಓದಬೇಕು. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ (ಪಂಡರಾಪುರ) ಮದುವೆ ಅಡಿಗೆಗಳ ಸುದೀರ್ಘ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದರೊಂದಿಗೆ, ಮುಂಬರುವ ಕವಿಗಳಿಗೆ ಮಾದರಿಯಾಗಿದ್ದಾನೆ.

ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಊಟ ಉತ್ತರದವರಷ್ಟು ವೈಭವಯುತವಿಲ್ಲ. ಅನ್ನ ಸಾರು ಪಾಯಸ ತಾಳ್ಳ (ತೊಗರಿಯದು) ಅಲ್ಲದೆ ಮದುಮಗಳಿಗಾಗಿ ಕಟ್ಟಿದ ಬುತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕಜ್ಜಾಯ, ರವೆಉಂಡೆ, ಸರ್ಜಪ್ಪ, ಒಬ್ಬಟ್ಟು, ಕರಾವಳಿ ಕಡೆ ಅನ್ನಸಾರು, ಕಾಯಿಹುಳಿ, ಕೋಸಂಬ್ರಿ, ಪಾಯಸ, ಹೋಳಿಗೆ ಅಲ್ಲದೆ ಬಾಳೆ, ಮಾವು ಮುಂತಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸಾಯನದಂಥ ಸರಳ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೬. ಬಸಿರು-ಬಾಣಂತನದ ಅಡಿಗೆಗಳು

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗಿಣ್ಣ, ಎಳ್ಳಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಜಿಡ್ಡಿನಂಶದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದಂತೆ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಜ್ಜಿಯನ್ನೋ, ಹುರಿದ ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ, ಹಸಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದುಂಟು. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಇಂಥದ್ದೇ ಎಂಬ ನಿರ್ಭಂಧವೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅವಳ ಬಯಕೆಗನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಡುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಬಸಿರು ಹೆಂಗಸಿಗೆ ಕೊಡುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

'.....ಎಳ್ಳು ಮಂಡಿಗೆ ಘೃತವಳೆಯ ಬೆಣ್ಣೆ ಚಕ್ಕುಳಿಯ
ಸಣ್ಣ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಶೇವಿಗೆ ಪರಮಾನ್ನವ ಉಣ್ಣಬೇಕೆಂದು ಬಯಸಿದಳು'

(ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ, ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳು ಪು. ೬೩)

'ತುರಿಗಾಯಿ ಕಡುಬು ಹಪ್ಪಳ ಬೆಲ್ಲ ಮಂಡಿಗೆ ಎರೆಯಪ್ಪ ಅತಿರಸಗಳನು
ಹುರಿಗಡಲೆ ಸೂಸಲಡಸಿದ ಸಕ್ಕರೆಬುರುಡೆ ಫೇಣಿಗಳ ಬಯಸುವಳು'

(ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ, ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳು ಪು. ೫೩)

ಬಾಣಂತಿಗೆ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ, ಕೊಬ್ರಿಕಾರ, ಮೆಂತ್ಯದ ಅನ್ನ, ತುಪ್ಪ, ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿದ ಅನ್ನ, ಮೆಂತ್ಯಕಡುಬು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕೊಡುವ ಆಹಾರಗಳು. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳು ಕಡಿಮೆ. ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರದವರು ಮೆಂತ್ಯಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸಿದರೆ ದಕ್ಷಿಣದವರು ಸಬ್ಬಸೀಗೆ

ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲೇ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಮಲೆನಾಡ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಕಾಳುಜೀರಿಗೆ ಕುದಿಸಿದ ನೀರು, ಮೆಣಸಿನಕಾಳಿನ ಪುಡಿ, ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಆಕಳತುಪ್ಪ, ಸಪ್ಪೆಕಟ್ಟು, ಅನ್ನ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಓಮಿನಕಾಳು, ಶುಂಠಿ ಇವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಅನ್ನ ಕೊಡುವುದುಂಟು. ಕೆಲವು ಲೇಹಗಳು, ಕಷಾಯಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಆಹಾರಗಳೆಲ್ಲ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ತ್ವದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಆಯಾ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಹಾಗೆ ಅತಿಶೀತವಾಗದಂತೆ, ಬೆನ್ನು, ಸೊಂಟನೋವು ಬರದಂತೆ ವಿವಿಧ ನಮೂನೆಯ ಲೇಹ, ಪಾಕಗಳನ್ನು ಕೊಡುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಕೊಡಗಿನ ಜನರಂತೂ ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಷಾಯ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಮೊಟ್ಟೆ, ಬ್ರಾಂಡಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅತಿ ಶೀತವಾಗಬಾರದೆಂಬುದು ಇಂತಹ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಉದ್ದೇಶ. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಾಣಂತಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡಷ್ಟು ಆರೈಕೆಯನ್ನು ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ.

೭. ತಿಥಿ ಊಟಗಳು

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ತಿಥಿ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸತ್ತವರಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾಗಿದ್ದ ಎಲ್ಲಾ ಅಡಿಗೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹೂಕೋಸು, ಮೂಲಂಗಿ, ಗೆಡ್ಡೆ ಕೋಸುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿನ ಉಂಡೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾದರೂ ಚಕ್ಕುಲಿ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಡೆ ಪಾಯಸದೊಂದಿಗೆ 'ಅಪ್ಪ' ಮಾಡುವರು. ಅಲ್ಲದೆ ಬೂದುಗುಂಬಳ, ಮಜ್ಜಿಗೆಹುಳಿ, ತಂಬುಳಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಲ್ಲಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಕಂಚಿಕಾಯಿ, ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಕಡ್ಡಾಯ. (ಕದಳೀ ಪಂಚಕಗಳಿರಬೇಕು). ಲಕ್ಷ್ಮೀಶನು ಜೈಮಿನಿಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಶ್ರಾದ್ಧಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ, ಬಳಸದಿರುವ ಆಹಾರಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಅಶ್ವಮೇಧ ಪರ್ವದ ಉದ್ದಾಲಕ-ಚಂಡಿ ಕಥೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾನೆ.

೮. ಪಾತ್ರೆ ಪಡಗಗಳು

ಅಡಿಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸುವಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಭಿನ್ನತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ತಳಿಗೆ, ತಾಟು, ಗಂಗಳ, ತಟ್ಟೆ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ, 'ಬಟ್ಟಲು' ಪದ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪದಗಳಿವೆ. ವಾಟೆ, ಡಬರಿ ಇತ್ಯಾದಿ. ಅಲ್ಲದೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಿಗೆ ಭಾಂಡ, ಭಾಂಡೆ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ದಕ್ಷಿಣದ ಕಡೆ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ, ಕಡಾಯಿ ಪದ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಅಳತೆಯಲ್ಲೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಚಟಾಕು, ಕಾಲುಪಾವು ಪದಗಳ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ತರಕಾರಿ ಹೆಚ್ಚುವುದನ್ನು ಈಳಿಗೆ, ಈಳಿಗೆಮಣೆ ಎಂದು ಕರೆದರೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದವರು ಮೆಟ್ಟುಕತ್ತಿ, ಮೆಟ್ಟುಗತ್ತಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಯಾವುದೇ ಪ್ರದೇಶ ತನ್ನನ್ನು ಬದುಕಿನ ಭಿನ್ನ ಅಭಿರುಚಿಗಳಿಂದ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವಿಶೇಷತೆಯನ್ನು ಮೆರೆದಂತೆ ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಗುರುತಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು

ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣಕರ್ನಾಟಕ ಎಂದು ವಿಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೇ ಆಯಾ ಜಿಲ್ಲೆ, ತಾಲ್ಲೂಕು, ಜನಾಂಗ, ಧರ್ಮ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದಲೂ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹಾಗೇ ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕರಾವಳಿ, ಮಲೆನಾಡು, ಕೊಡಗು ಮುಂತಾದವಲ್ಲೂ ಪ್ರಭೇದಗಳು, ಭಿನ್ನತೆಗಳೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ ಎಂಬುದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಹುರೂಪಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ತಿರುಳಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

೩. ಭಾಷಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

ಭಾಷೆ'ಯೆಂಬುದು ಒಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರತಿನಿಧಿ. ಇದು ಮೌಖಿಕ ಅಥವಾ ಶಿಷ್ಟವಾಗಿರಬಹುದು. ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆಡುವ ಭಾಷೆಯು ಆ ಸಮುದಾಯದ, ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಅವನು ಬದುಕುವ ಪದ್ಧತಿಯ ಭಾಗವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಾನವನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಜೀವಧಾತು. ಈ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವೂ ಅಷ್ಟೇ ಮಹತ್ವದ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಮತ್ತದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕುರಿತು ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮೌಖಿಕ ಮತ್ತು ಶಿಷ್ಟ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಪರಿಭಾಷೆಯ ಪರಂಪರೆಯು ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ. ಅಂದರೆ ಮಂಗರಸನಂತಹವನು ಅಡಿಗೆಯ ಕುರಿತು ಬರೆದ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಕೃತಿಯು ಇಂತಹ ಭಾಷಿಕ ಪರಿಭಾವನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮಹತ್ವದ ದಾಖಲೆಯಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಿಗೆ ಅದರದೇ ಆದ ಭಾಷೆಯಿರುವಂತೆ, ಅಡಿಗೆಗೂ ಒಂದು ಭಾಷೆಯಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ 'ಸೂಪಭಾಷೆ' ಎಂದು ಕರೆಯಬಹುದು. ಇಂದು ಆಯಾ ಕಾಲದ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಪ್ರಾಚೀನ ಅಥವಾ ಪಾರಂಪರಿಕ ಎನ್ನಬಹುದಾದ ಹಲವಾರು ಭಾಷಿಕ ಆಯಾಮಗಳು ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗೊಂಡಿವೆ. ಭಾಷೆಗೆ ಈ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಯೆಂಬುದು ಅತ್ಯಂತ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಲಕ್ಷಣ. ಆದರೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಅಥವಾ ಅಡಿಗೆಯ ಬಗ್ಗೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದ ಅನೇಕ ಪದಸಮೂಹಗಳು ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿ ಕ್ರಮೇಣ ಮರೆಮಾಚುತ್ತವೆ. ಕಾರಣ ಇವುಗಳ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ದಾಖಲಾತಿ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈವರೆಗೆ ಶಬ್ದಕೋಶಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪಾರಿಭಾಷಿಕ ಪದಗಳು ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ಬಂದಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಅಧ್ಯಯನಕಾರರು, ನಿಘಂಟು ರಚನಾಕಾರರು ಈ ಕುರಿತು ಅಷ್ಟಾಗಿ ಗಮನಹರಿಸಿಯೂ ಇಲ್ಲ. ಕಾರಣವಾಗಿ ಈ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಮಹತ್ವದ ಅಧ್ಯಯನ ಆಗಬೇಕಾಗಿದೆ. ಭಾಷಿಕ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಿಂದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ನೋಡಲು ವ್ಯಾಪಕವಾದ ಕ್ಷೇತ್ರವಿದೆ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಭಾಷಿಕ ಆಯಾಮಗಳನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ನೋಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಲಾಗಿದೆ.

೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ: ಮಾರ್ಗ ಮತ್ತು ದೇಸಿ

ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬಂದಂತಹ ಕೃತಿಗಳು ಭಾಷಿಕ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಹಲವಾರು ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಂಗರಸನ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕರ

ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಅಡಿಗೆಯ ಮತ್ತು ಪರಿಕರಗಳ ಹೆಸರುಗಳು ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಗಳೆರಡರಲ್ಲೂ ಇವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಾರ್ಗ ಪರಂಪರೆಯಿದೆ. ಮತ್ತೊಂದು ದೇಸೀ ಪರಂಪರೆಯಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಮಾರ್ಗ ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದು ಎಂದೂ ಕೂಡ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರ ಭಾಷೆಯಾಗಿ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಸೂಪಭಾಷೆಯು ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಂದ ದೂರವೇ ಉಳಿಯಿತು. ಕೇವಲ ಪಂಡಿತ ಮತ್ತು ರಾಜ ಪರಿವಾರದವರಿಗಾಗಿ ರಚನೆಗೊಂಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತ ನಿಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಮೆರೆದವು. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಂಗರಸನು ತನ್ನ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟ ಅಡಿಗೆಯ ಪದಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ಪಟ್ಟಿಮಾಡುತ್ತಾನೆ.

ಶಾಕವಂಗಿ	ನಾರಂಗ	ನಾರುವದ	ಕೂಷ್ಮಾಂಡ
ಸದ್ಯೋಘೃತ	ತಕ್ರ	ಗೋಳಕ	ಕದಂಬಕದಳಿ
ನವನೀತ	ತಿಕ್ತ	ಆಮ್ಲ	ಆಜ್ಯ

ಎಂಬಂತಹ ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದಸಮೂಹದಲ್ಲಿ ಯಾವೊಂದೂ ಕೂಡ ಅಂದಿನ ಸಾಮಾಜಿಕ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಆಡುಮಾತಿಗೆ ನಿಲುಕಲೇ ಇಲ್ಲವೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೇ ಪಂಡಿತ ಮತ್ತು ರಾಜ ಪರಿವಾರದವರೂ ಈ ಭಾಷೆಯನ್ನೂ ಅಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೂ ಅದು ಕಡಿಮೆಯೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಕೂಷ್ಮಾಂಡವಾಗಿ ಜನರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಕದಂಬ ಕದಳಿಯೆಂಬುದು 'ಬಾಳೆ'ಯಾಗಿ ಎಂದೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರವೇಶ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ. ಅದರಂತೆ ಲಿಂಗಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಬರುವ

ಕ್ಷೀರ	ನವನೀತ	ಕರ್ಪೂರಧವಲ
ಘೃತಮಿಶ್ರ	ಶರ್ಕರೆ	ಚಂದ್ರಿಕಾಚೂರ್ಣ

ಎಂಬಂತಹ ಪದಗಳೂ ಕೂಡ ಸಂಸ್ಕೃತನಿಷ್ಠವಾಗಿದ್ದು ಒಟ್ಟಾರೆ ಇವು ಮಾರ್ಗ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತವೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ದೇಸೀಭಾಷೆಯೂ ಮಹತ್ವ ಪಡೆದಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಮತ್ತು ಮಂಗರಸ ಇಬ್ಬರೂ ಕೂಡ ಕನ್ನಡವನ್ನು ಅಡಿಗೆಯ ಪರಿಭಾಷೆಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ದೇಸಿಮಾರ್ಗಕ್ಕೆ ಗಮನ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ಪೊಡ್ಡಣಿಗೆ	ಪೇಯನಬಾಳೆ	ಪುಡೆ	ತಾಳಿಲ
ಬಡಗಸಂಡಗೆ	ತಣ್ಣೆರಿ	ತರಪು	ದಾಳಾಂಜರ
ಈರಪಲಸ	ಹಿಂಬಿಗಲು	ಕೊಣಬು	ಏರಿಕ್ಕು

ಎಂಬಂತಹ ದೇಸೀಪದಗಳೂ ಇವೆ. ಇದರಿಂದ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಆಪ್ಯಾಯಮಾನವಾಗುವ ಭಾಷೆಯೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಎಡೆಪಡೆದಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಪಂಡಿತನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಸ್ಥಾನಪಡೆದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಗವನ್ನು ಮಹತ್ವವಾಗಿಸಿದ್ದು ಅಂದಿನ ಕವಿಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತ ನಿಷ್ಠತೆಯನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ದೇಸೀಯತೆಯನ್ನು ಮೂಲವಾಗಿ ಹೊಂದಿದ್ದ ಅವರು ಕನ್ನಡವನ್ನು ಕಾಣಿಸಿದ್ದು ಅವರ ಜನನಿಷ್ಠ ಭಾಷೆಯ ಒಲವಿನ ದ್ಯೋತಕವಾಗಿದೆಯೆನ್ನಬಹುದು.

೨. ಸೂಪಭಾಷಾ ಮಡಿವಂತಿಕೆಯ ಹೊರಗೆ

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಶಿಷ್ಟ ಭಾಷೆಯನ್ನೇ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ನಡುಗನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ನಯಸೇನ, ವಚನಕಾರರು, ದಾಸರು, ಸರ್ವಜ್ಞ ಮುಂತಾದವರು ದೇಸಿ ನುಡಿಗಟ್ಟಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವ ನೀಡಿದರು. ಆ ಕಾಲವೇ ಜನಪದ, ಅಚ್ಚಗನ್ನಡ ಭಾಷೆಗೆ ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಕವಾಗಿ ಸ್ಪಂದಿಸಿತು. ಇದರಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಜನಮನಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರವಾಯಿತು. ಇದರಿಂದ ಭಾಷಾ ಮಡಿವಂತಿಕೆ ಎಂಬುದು ಕಳಚಿಹೋಯಿತು. ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ಪಶ್ಯ, ಅಸ್ಪಶ್ಯತೆಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಿದ ಭಾಷಾ ತಾರತಮ್ಯವನ್ನು ಮೊದಲಬಾರಿಗೆ ಈ ಯುಗದಲ್ಲಿ ಮೆಟ್ಟಿನಿಲ್ಲಲಾಯಿತು. ಕಾರಣವಾಗಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿಯೇ ಅಡಿಗೆಯ ಭಾಷೆಯೂ ಜನಪರವಾಯಿತು. ವಚನಕಾರರಲ್ಲಿ ಬರುವ ಕೆಲವು ಪದಗಳು ಹೀಗಿವೆ.

ಉಂಡಲಿಗೆ	ಕಂದಲು	ಪಡುಗ
ಕಿಚ್ಚಡಿ	ಗಿಣ್ಣಿಲು	ತಗರ
ಶಿವದಾನ (ಮಜ್ಜಿಗೆ)	ಕಂಬು (ನೀರು)	ನೆಲವು
ಸಿದ್ಧಲಿಕೆ	ತಿತ್ತಿ	ಬುದ್ಧಲೆ

ಅದರಂತೆ ಕನಕದಾಸರು ತನ್ನ 'ರಾಮಧಾನ್ಯ ಚರಿತೆ' ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ನವಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾ, ಹಾರಕ, ಬರಗು, ಜೋಳ, ಕಂಬು, ಸಾಮೆ, ನವಣೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಬಡವರ ಪರವೆಂದು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವು ವೈದಿಕ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನವಧ್ಯಾನಗಳಲ್ಲ. ಅದರಂತೆ 'ರಾಗಿ'ಯೆಂಬುದು ಕೆಳವರ್ಗದ ಸಾಮಾನ್ಯರ ಧಾನ್ಯ, ಶ್ರೇಷ್ಠವೆಂದು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ದಾಸರು ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಭಾಷೆಯನ್ನೂ ಅಂದರೆ ಜನಪರವಾದ ನುಡಿಯನ್ನೂ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆಂದರ್ಥ. ಇಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ 'ರಾಗಿ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಭಾಷೆಗಿಂತ ವಸ್ತುವಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಮಹತ್ವವಿರುವುದರಿಂದ ವೈದಿಕ-ಅವೈದಿಕರ ನಡುವೆ ಸಂಘರ್ಷ ಉಂಟಾಗಿರಬೇಕು. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಭಾಷಾ ಮಡಿವಂತಿಕೆಯನ್ನು ಇತರೆ ಪದಪ್ರಯೋಗಗಳಂತೆ ಅಡಿಗೆಯ ವಿಷಯವಾಗಿಯೂ ಅದರಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯ ಪ್ರಣೀತ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ವಿರುದ್ಧ ಭಾಷೆಯ ಮುಖೇನ ಪ್ರತಿರೋಧಿಸುವ ಆ ಮೂಲಕ ಮಡಿವಂತಿಕೆಗೆ ಪ್ರತಿಯಾಗಿ ದೇಸೀಭಾಷೆಗೆ ಮಹತ್ವಕೊಡುವ ಶರಣರು-ದಾಸರು ಮುಂತಾದವರು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ನೇರವಾಗಿ ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಬಿಗಿಯಾದ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರು.

ಭಾಷಾಮಡಿವಂತಿಕೆಯೆಂಬುದು ಮುಂದುವರೆದು ಜಾತಿವಾರುನೆಲೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಾದೇಶಿಕನೆಲೆಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಆಯಾ ಜಾತಿಯವರು ಒಂದು ಅಡಿಗೆಯನ್ನು, ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ

ಪದಗಳಿಂದ ಕರೆಯಬಹುದು ಅಥವಾ ಒಂದೇ ಅಡಿಗೆಯ ವಸ್ತುವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿಯವರು ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಸಂಬೋಧಿಸಬಹುದು. ಈ ಸಂಬೋಧನಾ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಭಾಷಾಮಡಿವಂತಿಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಈ ಬಗೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಜಾತಿವಾರು ಸಂಬೋಧನಾ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಒಂದು ಮಾದರಿಯನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

(ವೈದಿಕ) ಮೇಲ್ಜಾತಿಗಳು	**ಕೆಳಜಾತಿಗಳು (ಅವೈದಿಕ)**
ಭಕ್ಕರಿ	ರೊಟ್ಟಿ, ರಟ್ಟಿ
ಒಬ್ಬಟ್ಟು	ಹೋಳಿಗೆ, ಹೋಳೀಗಿ
ಹುಳಿ	ಸಾರು, ಸ್ಯಾರು, ಚಾರು
ಮಡಕೆ	ಗಡಿಗೆ, ತೊಡುಗ
ಕಂಚು	ಗಂಗಾಳ, ತಟ್ಟೆ
ತಂಬಿಗೆ	ತೆಂಬಿಗೆ, ಚೊಂಬು, ಚಂಬು
ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸು	ಉಣ್ಣಾಕ ಹಾಕು, ಉಂಬಾಕ ಇಡು
ಕೈತೊಳೆದುಕೋ	ಕೈತ್ವಳಕ, ಕೈಚೀಟಿಗ್ಯ

ಹೀಗೆ ವೈದಿಕ ಮತ್ತು ಅವೈದಿಕ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಭಾಷೆಯೂ ಮಹತ್ವದ ಆಕಾರಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರದ ಅಭ್ಯಾಸಿಗಳಿಗೆ ಇದೊಂದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದಂತಹ ಕ್ಷೇತ್ರವಾಗಿದೆ. ವ್ಯಾಕರಣ ಅಧ್ಯಯನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಭಾಷೆಯು ಕೆಲವು ಮಹತ್ವದ ಆಕರಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಪದಗಳು ಸಂಧಿ-ಸಮಾಸ-ಅನುಕರಣಾಪದಗಳು-ಸಮಸಂಸ್ಕೃತ-ತತ್ಸಮ-ತದ್ಭವಗಳಿವೆ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಭಾಷಾದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳೇ ಆಗಿವೆ. ಉದಾ : ಎರಿಕ್ಕು ಎಂಬ ಪದದಲ್ಲಿ ಇರ್ + ಇಡು ಅಥವಾ ಎರಡು + ಇಡು = ಎರಿಡು > ಎರಿಕ್ಕು ಎಂಬ ಸಮಾಸ ಪದವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಂತೆ ಅಡ್ಡಣ + ಇಕೆ = ಅಣ್ಣಣಿಕೆ > ಅಡ್ಡಣಿಗೆ, ಪನಸು ಎಂಬುದು ಇಂದು ಹಲಸು ಆಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಪ > ಹ ಕಾರ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ. ನ > ಲ (ಹ/ಲ/ಸು > ಪ/ನ/ಸು) ಎಂಬ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ. ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಪನಸ' ಎಂಬ ಪದರೂಪವಿದೆ. ಅದರಂತೆ ತಂಬಿಗೆ > ಚಂಬಿಗೆ ತ > ಚ ಕಾರ ಬದಲಾಗಿವೆ. ಹೀಗೆ ವ್ಯಾಕರಣಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಭಾಷಿಕ ಆಯಾಮಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.

೩. ಸೂಪಭಾಷಾ ಸಂಗೋಪನೆ

ಇಂದು ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವೆಂಬುದು ದೇಸೀ ಭಾಷೆಗಳನ್ನು ನುಂಗುವ ಭೂತವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಅನೇಕ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಅದರ ಕ್ರಮಗಳು, ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮುಂತಾದವುಗಳ ಹೆಸರು ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಗರೀಕರಣವೂ ಕಾರಣ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರಕ್ಕಿಂತ

ಇಲ್ಲಿ ತೀವ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಪಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಸ್ತು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆ, ಪರಿಕರಗಳ ಹೆಸರೇ ಇಲ್ಲವಾಗಿವೆ. ಅಡು, ಅಟ್ಟು, ಲಂದಣಿಗೆ, ಪೊಡುಗ, ಪರಿಯಾಣ, ಒಳ್ಳು, ಅಡ್ಡಣಿಗೆ, ಗಂಗಾಳ, ಒಲೆ, ಉಪಹಾರ, ಊಟ ಹೀಗೆ ಹಲವಾರು ಪದಗಳು ಇಲ್ಲವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದಿಂದಾಗಿ ಲಂದಣಿಗೆ, ಒಲೆ, ಒರಳು, ಒನಕೆ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯ ವಸ್ತುಗಳು ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಹಳೆಯ ವಸ್ತುಗಳ ಬಳಕೆ ನಿಲ್ಲುತ್ತಿದೆ. ಬಳಕೆಯ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಅದರ ಹೆಸರೂ ಇಂದೂ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಫಲವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿರುವ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ (ಪರಿಕರ) ದೇಸೀ ಭಾಷೆಯ ಹೆಸರಿಡುವುದು ಕಷ್ಟಕರವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅನ್ಯಭಾಷೆಯ ಪದಗಳೇ ನಮ್ಮ ಭಾಷೆಯೆಂಬಂತೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಉಳಿಯುತ್ತವೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತ ಮತ್ತು ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಭಾಷೆಗಳೆರಡರ ಅನುಕರಣೆಯಿಂದ ಕನ್ನಡ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸೂಪಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪದಜಾಲಗಳು ಮರೆಯಾಗಿವೆ. ಆದರೂ ಇದು ಆತಂಕದ ಸ್ಥಿತಿಯೇನೂ ಅಲ್ಲ. ಇಂಗ್ಲಿಶ್‌ನಿಂದ ಇಂದು ಅದೆಷ್ಟೋ ಪದಗಳು ಕನ್ನಡಕ್ಕೂ ಅನುಕರಣೆಯಾಗಿ ಬಂದಿವೆ. ಭಾಷೆ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಹೋಗುವುದರಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿ ಅನ್ಯಭಾಷೆಯೊಂದಿಗೆ ಸಮೀಕೃತಗೊಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಮೂಲಪದಗಳು ಮೌಖಿಕವಾಗಿಯೇ ಉಳಿದರೆ ಲಿಖಿಸಬಹುದು. ಇವು ನಿಘಂಟಿನಲ್ಲಿ ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ದಾಖಲೀಕರಣಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಪಾರಂಪರಿಕ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಭಾಷಾ ಸಂಗೋಪನೆಯಾಗಿ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಆಕರವಾಗುತ್ತದೆ.

೪. ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಮಾಜವು ತಾನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡ ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆಗಳಂತೆ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದಲೂ ತನ್ನ ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ, ಮನುಷ್ಯನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ' ಪ್ರಧಾನ ಅಂಶವಾಗಿದ್ದು, ಒಂದು ನಾಡಿನ ವಿವಿಧ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆಡಹಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿಯೂ ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿಯೂ ಕರ್ನಾಟಕವು ಉತ್ತಮ ಆಯಾಕಟ್ಟಿನ ಭಾಗದಲ್ಲಿದ್ದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ತೀವ್ರ ಪ್ರಗತಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇಲ್ಲಿನ ಸಮೃದ್ಧವಾದ ಅರಣ್ಯಗಳು, ಕೃಷಿ, ನೀರಾವರಿ, ನದಿಗಳು, ಸಮೃದ್ಧ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತು, ತೋಟಗಾರಿಕೆ, ಸಂಪದ್ಭರಿತ ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ - ಇವು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಬಲ್ಲವು.

ಮನುಷ್ಯನ ಸಬಲತೆಗೆ ಪರಿಪೂರ್ಣ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪೋಷಕವಾಗಬಲ್ಲದು. ಕಾರಣ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬುದು ಸಮಾಜ ಜೀವನದ ಒಂದು ಉಪಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಏಕಾಕಿಯಾಗಿ ಬಾಳುವವನಿಗೆ ಬೆಲೆ ಇಲ್ಲ. ಬಾಳಲು ಸಾಧ್ಯವೂ ಇಲ್ಲ. ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿಯವರು ಹೇಳುವ ಹಾಗೆ "ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎನ್ನುವುದು ಸಮೂಹಸಮ್ಮತ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡಿಗರ ಇಂತಹ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಾವಿರ ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ

ಇತಿಹಾಸವಿದೆ"[10] ಎಂಬ ಮಾತು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವಲ್ಲಿಯೂ ಅನ್ವಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಥ ಸಮೂಹ ಸಮ್ಮತ ಬದುಕು ಆರಂಭವಾಗುವುದು ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ. ಭಾರತೀಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಜೀವನದ ಕೇಂದ್ರಬಿಂದು ಕುಟುಂಬ. ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಒಬ್ಬ ನಾಗರಿಕನನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ, ಸಾಮಾಜಿಕ ರಕ್ಷಣೆ, ನೆಮ್ಮದಿ ತಂದುಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಕುಟುಂಬದ ಪಾತ್ರ ತುಂಬಾ ಮಹತ್ತ್ವದ್ದು. ಕುಟುಂಬದ ಕೇಂದ್ರಸ್ಥಾನ ಅಡಿಗೆಮನೆ. ಅನ್ನ ಬೇಯಿಸುವ ಈ ಕೋಣೆ ಇಡೀ ಮನೆಯನ್ನು ತನ್ನ ಹಿಡಿತದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವಷ್ಟು ಪ್ರಬಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರೆಲ್ಲರೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಕಲೆಯುವ ಸ್ಥಳ. ಮಾನವ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಗುಂಪಿನ ಕಲ್ಪನೆ ಒಡೆದು ಕುಟುಂಬದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಬಂದಾಗ ಅಡಿಗೆಮನೆ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂತೆಂಬುದು ಪ್ರಚಲಿತ ಸಂಗತಿ. ಜಾನಪದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಕನ್ನಡಿಗರಿಗೆ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದಲು ಅಡಿಗೆವಿಧಾನಗಳು ಗೊತ್ತಿದ್ದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಅದೊಂದು 'ಸಾಮೂಹಿಕ ಕ್ರಿಯೆ' ಎಂದೇ ಭಾವಿಸಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ ವೈಯಕ್ತಿಕತೆಗೆ ಸ್ಥಾನವಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ನನಗೆ ತಿಳಿದಂತೆ, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ 'ಅಡಿಗೆಕ್ರಮ'ವನ್ನು ಎರಡು ರೀತಿ ಗುರ್ತಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಅವು - ೧. ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ೨. ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದ ಅಡಿಗೆಕ್ರಮದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಇರುವುದೇ ಸಾಮೂಹಿಕತೆಯಲ್ಲಿ. ಎಲ್ಲಿ ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆಯೋ ಅಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಕ್ರಮವೊಂದೇ ಅಲ್ಲ, ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದರಲ್ಲು ಸಾಮೂಹಿಕತೆ ಎದ್ದುಕಾಣುತ್ತದೆ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅಡಿಗೆಮನೆ, ಅಡಿಗೆಕ್ರಮ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಿಧಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸುವ ಕೇಂದ್ರ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಲ್ಲ. ಉದಾಹರಣೆ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ, ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಿಗದಿತ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಪರಡಿ, ಗೌಲಿ, ಸೌತೇಬೀಜ ಮುಂತಾದ ಬಹುಕಾಲ ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಆಹಾರ ಉಪಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರಿಗೊಬ್ಬರು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವ ಸಾಮೂಹಿಕ ದೃಶ್ಯ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾದುದು. ಅದೇ ರೀತಿ ಕುಟ್ಟುವಾಗ, ಬೀಸುವಾಗ ಮುಂತಾದ ಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಸಾಮೂಹಿಕತೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ 'ಒನಕೆವಾಡುಗಳು' ಇದಕ್ಕೊಂದು ಸ್ಪಷ್ಟ ನಿದರ್ಶನ. ನಿಂಬರಿಗೆ ಮಹಾರಾಜರ ತತ್ತ್ವಪದವೊಂದನ್ನು ಉದಾಹರಿಸುವುದಾದರೆ

'ನೆಲ್ಲು ಕುಟ್ಟುಣು ಬಾರೆ ನಿಲ್ಲದೆ ಬೆನ್ನುಹತ್ತಿ
ಹನ್ನೆರಡು ಹದಿನಾರು ನಲ್ಲೆಯರು ಕೂಡಿಕೊಂಡು'

ಎಂಬ ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.

ಮಂಗರಸ, ಕೆಳದಿಬಸವರಸ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳು ಹೇಳಿರುವ ಅಡಿಗೆ ವಿಧಾನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಅವೆಲ್ಲ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲು ಮಾತ್ರ ಸಾಧ್ಯ. ರಾಘವಾಂಕನ 'ಸಿದ್ಧರಾಮಚರಿತೆ' (೮-೫೦)ಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾದ ಒಂದು ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡುವುದಾದರೆ - 'ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಕೇರಿಗಳ ಜನರೆಲ್ಲ ನೆಲ್ಲು, ಗೋಧಿಯನ್ನು ಕುಟ್ಟುವ, ಬೀಸುವ, ಸ್ವರವೆತ್ತಿ ಹಾಡುವ, ತಮ್ಮನ್ನೇ ತಾವು ಮರೆತು ಬಳಲಿಕೆ ತೊರೆದು ಅಕ್ಕಿಕಣಿಕವ ರಾಶಿ ಮಾಡಿದರು' ಎಂಬ ಸಂಗತಿ ಅಂದಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಜನಜೀವನದ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಂಘಟನೆಯ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ,

"ಜೆಳ್ಳಿಹಿಂಡುಗಳಂಧ್ರದೇಶದಿಂ ಹೇರಿ, ಬಂದೆಳ್ಳರಾಸಿಗಳ ತೆಲ್ಲಿಗರೊಯ್ದು
ಗಾಣವಾಡೊಳ್ಳಿತೆನಿಸಿದ ತೈಲ ಕುಂಬಕೋಟಿಗಳ ತಂದರು ಹಿಂಡಿ ಕಿಚಡಿಗಾಗಿ"[೧೨]

ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಕೇರಿ, ಊರು ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಇತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದಲೂ ಅಡಿಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸರಬರಾಜಾಗುತ್ತಿರುವ ನೋಟದೊಂದಿಗೆ "ಹಳ್ಳಿಗಾರ್ತಿಯರಲ್ಲದರಸು ಮಕ್ಕಳು ಮಾಡಿದರು ಪರಡಿ ಸವಳಿಗೆಯ"[೧೩] ಎಂಬಂಥ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಸಾಮೂಹಿಕ ಬದುಕಿಗೆ ದ್ಯೋತಕವಾಗಿವೆ. ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ಪಂಡಿತನ 'ಚೆನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ' (೪೭-೪೦ ರಿಂದ ೪೫)ದಲ್ಲಿ ಅಂಧಕಾಸುರ ಶಿವನ ಮೇಲೆ ದಂಡೆತ್ತಿ ಹೋಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯ ದಿಬ್ಬಣದಂತೆ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆ ಪಡಗಗಳು, ಅಡಿಗೆಯವರು, ಹಾಲು-ಮೊಸರು ಮಾರುವವರು ಮುಂತಾದವರು ಸಾಮೂಹಿಕ ಸಂಘಟನೆಗೆ ನಿದರ್ಶನದಂತೆ ತೋರುತ್ತಾರೆ.

ಹಾಗೆಯೇ ಷಡಕ್ಷರಿದೇವನ 'ಬಸವರಾಜ ವಿಜಯ' (೫-೪೦ ರಿಂದ ೮೨)ದಲ್ಲಿ ಪಾರ್ವತೀದೇವಿ ಪ್ರಮಥರಿಗೆ ಔತಣ ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಸಂಗವೊಂದು ಹೀಗಿದೆ. 'ಸಡಗರಂ ಮಿಕ್ಕು ಗಣವೃಂದಕ್ಕೆ ವಿಭೂತಿಗೊಟ್ಟನಂತರಂ' ಪಾರ್ವತಿ ತನ್ನ ಪಾಕಶಾಲೆಗೆ ಗಂಗೆಯನ್ನು, ವನದೇವತೆಗಳ ಸಮೂಹವನ್ನು, ಕಾಮಧೇನು, ದಿಗ್ದೇವತೆಗಳ ಹೆಂಡಿರನ್ನು, ಕುಬೇರ, ಅಗ್ನಿ, ಮಾರುತ, ಮುನಿಗಳನ್ನು, ಚಂದ್ರ, ವಸಂತ ಮುಂತಾದವರನ್ನು ಬರಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅವರವರ ಶಕ್ತ್ಯಾನುಸಾರ ಅಡಿಗೆ ಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸುವುದು ಸಾಮೂಹಿಕ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಬಲ್ಲದು.

ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ಜನರ ಭಾವನೆಗಳನ್ನು, ಸಾಮೂಹಿಕ ಅರಿವನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುವಲ್ಲಿ ಹರಿಹರನ ಕಾಣಿಕೆ ಅಪಾರವಾದುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಬಸವರಾಜದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿನ 'ಉಳ್ಳಿಯ ಪ್ರಸಂಗ'ವೊಂದು ಉತ್ತಮ ನಿದರ್ಶನ. ನಿಷೇಧ ಪದಾರ್ಥ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದ ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಮಹಾಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಅದು "ಬಸವನ ನಾಸಿಕ ತೀಡುತ್ತಮಿರೆ ತಂದರಾರೀಯಭೋಜ್ಯವನೆನುತ್ತುಳ್ಳಿಯ ನಿಂದಿಸುತ"[೧೪] ಇರಲು ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣನಾದ ಕಿನ್ನರಿ ಬೊಮ್ಮಯ್ಯ ಮಹಾಮನೆ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಾನೆ. ವಿಷಯ ತಿಳಿದ ಬಸವಣ್ಣ ಉಳ್ಳಿಯ ಮೆರವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಶರಣನನ್ನು ಕರೆತಂದು "ಉಳ್ಳಿಯ ಮೇಲೋಗರಂ ಸರಸವೆನಿಪುಳ್ಳಿಗಳ ಪಕ್ವಾನ್ನದಾಗರಂ....."[೧೫] ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಮಯವಾದುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮತ್ತೊಬ್ಬರ ಭಾವನೆಗಳನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ, ಸೌಹಾರ್ದ ವಾತಾವರಣ ಸೃಷ್ಟಿಗೆ ಬಸವಣ್ಣನ ಸೂಕ್ಷ್ಮಮನಸ್ಸಿನೊಂದಿಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಅದರಿಂದ ತಯಾರಾದ ಆಹಾರ ಕಾರಣವಾಗಿ ಉಳ್ಳಿ ಉತ್ಸವಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವ ಒದಗಿದ್ದು ಅಪರೂಪದ ಪ್ರಸಂಗವೇ ಸರಿ.

ಹಿಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಮುಂತಾದ ಕಾರ್ಯಗಳು ವಾರಾನುಗಟ್ಟಲೆ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹರ್ಷದ ಸಮಾರಂಭಗಳು. ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಇಂದಿನಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಗುತ್ತಿಗೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಊರಿನವರೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಮದುವೆ ಪ್ರಸಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಸನ್ನಿವೇಶಗಳಿವೆ. ಚಾಂಡರಸನ 'ನಳಚಂಪು' (ಪುಟ ೧೪೮ ರಿಂದ ೧೭೦)ವಿನಲ್ಲಿನ ನಳ-ದಮಯಂತಿ ವಿವಾಹ

ಪ್ರಸಂಗವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಉದಾಹರಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೇ ಗ್ರಾಮೀಣ ಬದುಕಿನ ತುಡಿತವಿರುವ ಗೊರೂರ ಅವರ ಕೃತಿಗಳೂ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. (ವೈಯಾರಿ - ಪುಟ ೧೫೭ ಹಾಗೂ ಊರ್ವಶಿ - ಪುಟ ೧೮) 'ಊರ್ವಶಿ' ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವ 'ಮದುವೆಗೆ ಬರುವಾಗ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರು ಒಂದು ಚೊಂಬು ಹಾಲನ್ನೊ ಮೊಸರನ್ನೊ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬರುವುದು ಗ್ರಾಮೀಣರಲ್ಲಿ ವಾಡಿಕೆ' ಎಂಬಂಥ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇಂಥ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾದ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಂಬಂಧಗಳು ಹತ್ತಿರವಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಭದ್ರತೆಗೂ ಅವಕಾಶವಿತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ ಯಾವುದೋ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಿತ್ತುಹೋದ ನಂಟು ಒಂದಾಗಲು ಪರಸ್ಪರರ ಸಂಬಂಧಗಳು ಸ್ಥಿರೀಕರಣಗೊಳ್ಳಲು ಇಂಥ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೌಲ್ಯಗಳು ಸಹಾಯ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ.

'ಮದುವೆ' ಎಂದರೆ 'ಭೋಜನ' ಎಂಬಷ್ಟು ಅವೆರಡಕ್ಕೂ ನಂಟು. ಇಂಥ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ 'ಸಾಮೂಹಿಕ ಭೋಜನ' ನಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಮೆರೆಯಬಲ್ಲದು. ಹಿರಿಯರು, ಕಿರಿಯರು ಎಂಬ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ನಡೆಯುವ ಈ 'ಪಂಕ್ತಿ ಊಟ' ಸಾಮರಸ್ಯದ ಸಂಕೇತ. 'ಜಡಿದು ಬೈದುಂ ಮೋಹದಿನೊಡಗೊಂಡುಣ್ಬವರೆ ದಿಟಮೆಂದೀ ನಾಳ್ನುಡಿಯಂತೆ' ಎಂದು ನಯಸೇನ ಧರ್ಮಾಮೃತ(೬-೬೩)ದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ನುಡಿ ಬೈಸಿಕೊಂಡರೂ ಮೋಹದಿಂದ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣುವಲ್ಲಿ ಪ್ರೀತಿ, ಆತ್ಮೀಯತೆ, ಸಮಾನ ಗೌರವಗಳು ತುಂಬಾ ಸಾಂಕೇತಿಕ ಅರ್ಥ ಕೊಡುತ್ತವೆ.

ಸಂಬಂಧಗಳು ಕಡಿದುಹೋದಾಗ ಮತ್ತೆ ರಾಜಿಯದಾಗ ಒಡಗೂಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಸಂಬಂಧ ಸ್ಥಾಪಿಸುವುದನ್ನು ಜನಪದರು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಮೌಲ್ಯ. 'ಸಹನಾವತು, ಸಹನೌಭುವಕ್ತು, ಸಹವೀರ್ಯಂಕರವಾವಹೈ....' ಎಂಬ ಉಪನಿಷತ್ತಿನ ಶ್ಲೋಕ ಸಹ ಪರಸ್ಪರರ ರಕ್ಷಣೆ, ಕೂಡಿ ಶೌರ್ಯದ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುವುದರೊಂದಿಗೆ 'ಕೂಡಿ ಉಣ್ಣು'ವುದನ್ನು ಜೀವನಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಮೌಲ್ಯ ಎಂದು ಉಪದೇಶಿಸಿದೆ. ಪಂಪಭಾರತ (೯-೯೭)ದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ 'ಈ ನಯದಿಂದೆ ಪೆರ್ಚಿ ಪೊರೆದಳ್ಕರೊಳಂದೊಡನುಂಡನಲ್ಲನೇ' ಎಂದು ಕರ್ಣ ದುರ್ಯೋಧನನೊಡನೆ ಉಂಡನೆಂದು ಅವರಿಬ್ಬರಲ್ಲಿದ್ದ ಪ್ರೀತಿ-ಗೌರವವನ್ನು ಪಂಪ 'ಒಡನುಂಡನಲ್ಲನೇ' ಎಂದು ಸಾಂಕೇತಿಕವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ ನಳಚಂಪು (೪೩೬)ವಿನಲ್ಲಿ 'ಒಡನೂಟಕ್ಕವನೀಶ್ವರಂ ಕರೆವಿನಂ' ಎಂದೂ, ಭರತೇಶ ವೈಭವ (ಆರೋಗಣಸಂಧಿ ೧೭)ದಲ್ಲಿ 'ಒಂದಾಗಿ ಪಂತಿಯೊಳುಣಬೇಕು ಬನ್ನಿರೌ' ಎಂದೂ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಪಂತಿ ಊಟದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಸಮೂಹ ಭೋಜನಕ್ಕೆ ಬಸವತತ್ತ್ವದಲ್ಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯಿದೆ. 'ಮಹಾಮನೆ' ಇದಕ್ಕೊಂದು ನಿದರ್ಶನ.

ಈ ಬಗೆಯ ಸಾಮೂಹಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳು, ಭೋಜನಗಳು ಭಾವೈಕ್ಯತೆ ಮೂಡಿಸಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಬಲ್ಲವು. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಂಬಳಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ ಹೇಳಿದ ಕೆಲವು ಮಾತುಗಳು ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ''ತಮ್ಮ ಬದುಕಿನ ಏಕತಾನತೆಯನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಲು ಇಂಥ ಸಾಮೂಹಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳು ಬೇಕು.

ಅವರ ದುಡಿಮೆಯ ಶ್ರಮವನ್ನು ಉಪಶಮನಗೊಳಿಸಿ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ನೆಮ್ಮದಿ ತರುತ್ತವೆ. ಕುಟುಂಬ ಕುಟುಂಬಗಳ ನಡುವೆ ಸೌಹಾರ್ದ ಸಂಬಂಧ ಬೆಳೆಯಲು, ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಐಕ್ಯಭಾವನೆ ಕುದುರಲು ಇಂಥ ಸಂಘಟನೆಯ ಸಾಮೂಹಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳು ಸಹಾಯಕವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಬದುಕಿನ ಸಾಮರಸ್ಯ ಉಂಟಾಗಿ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಶಾಂತಿ ನೆಲೆಸಲು ಸಾಧ್ಯ"[೯] ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆ ಸಮೂಹ ಸಮ್ಮತವಾದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಿನ ಒಟ್ಟು ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತವೆ.

ಸಾಮೂಹಿಕ ಭೋಜನಗಳಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ದೇವರಸ್ತುತಿ, ಶುಭಹಾರೈಕೆ, ಆರತಿ ಬೆಳಗುವುದು ಮುಂತಾದ ಧಾರ್ಮಿಕ ರೂಢಿಗಳನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. 'ಕಿಚ್ಚಿನಲಿ ಲೋಭಾನ ಧೂಪವ ಪಿಚ್ಚಿಸಿಯೆ ಸನ್ನಿಧಿಯ ಲಿಟ್ಟರು' ಎಂದು ಅಯ್ಯಪ್ಪ 'ಮೌನೇಶ್ವರ ಬಾಲಲೀಲೆ' (೪-೪೪)ಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದರೆ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ಲಿಂಗಪುರಾಣ (ಅನೇ ಸ್ಥಲ ಪೀಠಿಕೆ)ದಲ್ಲಿ 'ನಂದೀಶ್ವರಂ ಮಹಾಭಕ್ತಿಯಿಂ ಚರಗಣಕೆ ವಂದಿಸುತಮೃತಾನ್ನಮಂ ಬಡಿಸುತಿಹವಿವರ ಚಂದಮಾದುದು' ಎಂಬಂಥ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಪ್ರಗತಿಪರ ಧೋರಣೆಯ ಹರಿಹರನ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ದೇವರಸ್ತುತಿಯೊಂದಿಗೆ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ 'ಉದ್ಭಟಯ್ಯಂಗೆ ಹಿತಾರ್ಥ, ಓಹಿಲಯ್ಯಂಗೆ ಹಿತಾರ್ಥ' ಎಂಬಂಥ ಉದ್ಗಾರಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ 'ಬಸವಲಿಂಗಾಯ ನಮಃ' ಎಂಬ ವಿಶಿಷ್ಟ ಉಕ್ತಿಗಳು ಕೇಳಿಬರುತ್ತಿವೆ. ಅದೇನೇ ಇದ್ದರೂ ಈ ಬಗೆಯ ಮೌಲ್ಯಗಳು ಯಾವುದೇ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವೆನಿಸುತ್ತವೆ.

ವೀಳೆಯ, ತಾಂಬೂಲುಗಳು ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರತೀಕ. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇವುಗಳ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ. ವಿವಾಹದಂಥ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ವೀಳೆಯವ ಕೊಡುವುದು ಜನಪದರ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿದೆ. 'ಲಿಂಗಭಕ್ತನ ವಿವಾಹದಲ್ಲಿ ಶಿವಗಣಂಗಳಿಗೆ ವೀಳೆಯವ ಕೊಟ್ಟು, ಆರೋಗಣೆಯ ಮಾಡಿಸಿ' ಎಂಬ ಚನ್ನಬಸವಣ್ಣನ ವಚನ ಶರಣರು ವೀಳ್ಯೆಯಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟ ಮಹತ್ತ್ವದ ಅರಿವಾಗುತ್ತದೆ. ಊಟವಾದ ನಂತರವೂ ಎಲೆಯಡಿಕೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವ, ಕೊಡುವ ಜಾನಪದ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ವಡ್ಡಾರಾಧನಕಾರ ಭದ್ರಬಾಹುಭಟ್ಟಾರರ ಕಥೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. "ಆ ಕಂಠ ಪ್ರಮಾಣಂ ಬರೆಗಂ ತಣಿಯುಂಡು ಬಳಿಕ್ಕೆ ಕರ್ಪೂರ ಸಮಿಶ್ರಮಪ್ಪ ನೆಲವತ್ತಿಯಡಕೆಯ ಪೋಳ್ಗಳುಮಂ ಕೈತೀವಿದೆಲೆಯುಮಂ ಬ್ರಹ್ಮಯ್ಯಂಗೆ ಕೊಟ್ಟು" ಎಂಬಂಥ ಮಾತುಗಳು ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯ ಕಥೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವು ಬಾರಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಅದೇ ರೀತಿ ಪ್ರೀತ್ಯಾದರಗಳ ಸೂಚಕವಾಗಿಯೂ ವೀಳೆಯನ್ನು ಕೊಡುವುದು, ಕೂಡಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಲೋಕರೂಢಿ. ಇಂಥ ರೀತಿ-ನೀತಿಗಳನ್ನು, ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಪಂಪನ ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳಲ್ಲೂ ಕಾಣಬಹುದು. ಅರ್ಜುನನು ಚಿತ್ರಾಂಗದನನ್ನು ಗೆದ್ದು ಬಂದಾಗ ಧರ್ಮರಾಯನು ಅವನನ್ನು ತೊಡೆಯೇರಿಸಿ ಬಾಯಿಗೆ ತಾಂಬೂಲ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಭರತೇಶವೈಭವ, ಕುಮಾರರಾಮ ಸಾಂಗತ್ಯ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಹಲವಾರು ಸನ್ನಿವೇಶಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಬಂದ ಅತಿಥಿಗಳೊಡನೆ ತಾಂಬೂಲು ಹಂಚಿಕೊಂಡು ಯೋಗಕ್ಷೇಮ ವಿಚಾರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಉಂಟು. 'ಪೂರ್ವ ಸಂಭಾಷಾಣಾರ್ಘ್ಯಮೆತ್ತಿ

ಮಧುಪರ್ಕ ವೇತ್ರಾಸನ ತಾಂಬೂಲದಾನಾದಿಗಳಿಂ ಸಂತಸಂ ಬಡಿಸಿ' (ಪಂಪಭಾರತ, ೨-೫೨ ವ) ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. 'ಕರ್ಪೂರವಾರಿಪರಿಮಿಶ್ರಿತ ತಾಂಬೂಲ ದಾನ ಸಮೇತಂ ಸಂಭಾಷಿಸುತ್ತಮಿರೆ' ಎಂದು ತಾಂಬೂಲಕ್ಕೆ ಹಾಕುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಪೊನ್ನ ತನ್ನ ಶಾಂತಿಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಪುರಂದರದಾಸರು ದೇವಪೂಜೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಹರಿಯನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿ 'ಚಿಕ್ಕಣಿ ಅಡಿಕೆ ಕೇದಿಗೆ ಕಾಚ ಕೂಡಿದ ಏಲಕ್ಕಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಲವಂಗ ಜಾಯಿಪತ್ರೆಯು ಮೌಕ್ತಿಕದ ಸುಣ್ಣ ಕರ್ಪೂರ ಬೆರಸಿ' ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯೆದೆಲೆ ಅಥವಾ ತಾಂಬೂಲ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವೀಳೆಯದೆಲೆ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಇಡುವುದಕ್ಕೆ 'ಸಂಚಿ', 'ಹಡಪ' ಎಂದೂ ಅದನ್ನು ಹಿಡಿದವರಿಗೆ 'ಹಡಪಿಗ' ಎಂದೂ ಕಾವ್ಯಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿವೆ.

'ಅತಿಥಿ ದೇವೋಭವ' ಎಂದು ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ತುಂಬಾ ಗೌರವದಿಂದ ಕಾಣುವ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಈ ನಾಡಿನವರದು. 'ಆಸರೆಗೆ ಏನು ಕೊಡಲಿ', 'ಹಸಿದು ಬಂದವರಿಗೆ ಮೊದಲು ದಣಿವಾರಿಸು' ಎಂದು ಆಯಾ ಕಾಲ, ಪ್ರದೇಶ ಹಾಗೂ ಸಮಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂಥ ಆಹಾರ-ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ನೀಡುವುದು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ನಡೆದುಬಂದ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಇಂಥ ಸತ್ಕಾರ-ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಜೀವಂತವಾಗಿವೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಯ 'ಅತಿಥಿ ಸತ್ಕಾರ'ಗಳ ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಕರ್ಣಾಟಕಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿಯಲ್ಲಿ

"ಕರೆಕರೆದು ಮೃಷ್ಟಾನ್ನವನು ಭೂ
ಸುರರಿಗೀವ ಸದಾಗ್ನಿಹೋತ್ರ
ಚರಿತನಹ ವೇದಾಂತ ವೇದಿಯನಾ ಪತಿವ್ರತೆ"[೧೬]

ಎಂದು ಕುಮಾರವ್ಯಾಸ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಿಗೆ ಊಟಕ್ಕಿಕ್ಕಿದ್ದನ್ನು ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾನೆ. 'ಉಂಬೊ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಬಂದಿರೆಂದು ಕೊಟ್ಟರವರು ನಿಂಬೆಹೋಳು ಬುತ್ತಿಯನು' (ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳು-೪೭) ಎಂದು ಗಿರಿಯಮ್ಮ ಹೇಳಿದರೆ, 'ಊಟಕ್ಕಿಕ್ಕಿದವರ ಕಂಡು ಎನಗೆ ತೃಪ್ತಿಯಾಯಿತು' ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ ಶರಣೆ ನೀಲಮ್ಮ. ಶರಣ ಸಂಪ್ರದಾಯದಲ್ಲಿ ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ ಅದೊಂದು ಹಬ್ಬ. ಊಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡುವುದು, ಬಡಿಸುವುದು ಮುಂತಾದ ಕ್ರಿಯೆಗಳು 'ಹಬ್ಬದಾರೋಗಣೆ'ಯಾಗಿದ್ದವು. ಈ ಬಗೆಯ ಉದಾತ್ತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಶಿವಲಿಂಗಕವಿ ತನ್ನ 'ಅಮುಗಿ ದೇವಯ್ಯಗಳ ಸಾಂಗತ್ಯ'ದಲ್ಲಿ ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಪರಮಾನ್ನರಸ, ರಸಾಯನ ಫಲತತಿಯ, ಉಪ್ಪುಗಾಯಿಗಳ (೭-೪೬), 'ಎಪ್ಪತ್ತುಯೇಳು ಬಗೆಯ ಮೇಲೋಗರ ಎಪ್ಪತ್ತು ಬಗೆಯ ಕಜ್ಜಾಯ (೭-೪೭), 'ಪಾಲುಮೊಸರು ತುಪ್ಪಗಳನು ಕಾಲುವೆ ಕೆರೆ ಕೂಪ ಶರಧಿಯಂತೊದಗಲು ಸಾಲು ಸಾಲಿನ ಪಂತಿಯೊಳಗ' (೩-೫೪), 'ಹಬ್ಬದಾರೋಗಣೆಯಾಯಿತು' (೭-೫೫) ಮುಂತಾದ ವರ್ಣನೆಗಳು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹಿಮೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯುತ್ತವೆ.

ಹಾಗೆಯೇ 'ಚನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ'ದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪ್ರಸಂಗ ಬರುತ್ತದೆ. ಮುನಿಶ್ರೇಷ್ಠರ ಗೋಷ್ಠಿಯಲ್ಲಿ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಸನ್ಮಾನ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆಗುವ ಲಾಭ, ಮಾಡದಿದ್ದಾಗ ಆಗುವ ಹಾನಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. "......ನಿಮ್ಮ ದರುಶನದೊಳಾವ್ ಧನ್ಯವಾದೆವೀ ಮಂಟಪಕೆ ಚಿತ್ತೈಸಿ ಕರುಣದಿಂದೆ ಪರಿಮಳದ ಗಂಧಮಿದೆ ಕತ್ತುರಿಜವಾದಿಗಳ ಭರಣಿಯಿದೆ ಕಜ್ಜಾಯವಿವೆ ಷಡುರಸಾನ್ನವಿವೆ ಪರಿಪರಿಯ ಪನ್ನೀರ್ಗಳಿವೆ ಕೊಕ್ಕೈಕೊಳ್ಳಿಮೆಂದುಪಚರಿಪರೊಲವಿನಿಂದೆ"[6] ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಅತಿಥಿಸತ್ಕಾರದಿಂದಾಗುವ ತೃಪ್ತಿ, ಧನ್ಯತಾ ಮನೋಭಾವನೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಗದಾಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ 'ಪಸಿವಿನೊಳ್‌ನ್ನಮಂ ಪಸಿದು ಬಂದವರ್ಗಿಕ್ಕುವ' (೪-೬೦) ನನ್ನು ರನ್ನನು 'ಅಭಿವಂದ್ಯರು' ಎಂದು ಪ್ರಶಂಸಿದ್ದಾನೆ. 'ಅನಿಬರುಂ ಯಥೇಚ್ಛ ಮೃಷ್ಟಾನ್ನ ಭೋಜನದಿಂ ತಣಿಪಿದಂ' ಎಂಬ ರಾಮಾಶ್ವಮೇಧದ ಮುದ್ದಣನ ನುಡಿ ಅತಿಥಿಸತ್ಕಾರವೆಂದರೆ ಪವಿತ್ರ ಭಾವನೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ತೃಪ್ತಿಕರ ಉಪಚಾರವೇ ಆಗಿದೆ.

ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ಧಿಕ್ಕರಿಸಿದವರಿಗೆ ನರಕದಲ್ಲಿ ಚಿತ್ರಹಿಂಸೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ಪಂಡಿತ ತನ್ನ ಚೆನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ (೫೬-೩೮)ದಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಿಸಿದ್ದಾನೆ.

'ಉಂಬಾಗ ಬಂದತಿಥಿಗನ್ನವಿಕ್ಕದನಿವಂ' ಎಂದೂ, 'ಇವಳೆ ಭಿಕ್ಷಕೆ ಬಂದತಿಥಿಯಂ ಪೊರಡಿಸಿದ ಳಿವಳೆ ಪಂತಿಯಲಿ ಪ್ರಪಂಚುವಂ ಮಾಡಿದವ ಳಿವಳೆಯರೆಯೂಟವಿಕ್ಕೆಬ್ಬಿಸಿದಳಿವಳೆ' (೫೬-೪೦) ಎಂದರೆ, ಜಗನ್ನಾಥದಾಸರು ತಮ್ಮೊಂದು ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ

'ಹಸಿದು ಬಂದವರಿಗೆ ಅಶನವಿಲ್ಲೆಂಬಳ
ಉಸಿರು ಬಿಡದ ಹಾಗೆ ಎಳೆದು ತನ್ನಿರೊ'

ಎಂದು ಉಣಲಿಕ್ಕದವರ ಬಗ್ಗೆ ಕಿಡಿಕಾರಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆ ಅತಿಥಿ ಸತ್ಕಾರದಂಥ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಉಳಿಸಿ ಬೆಳೆಸುವಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನರ ಪರಿಶ್ರಮ ಹಾಗೂ ಅದನ್ನು ಪಾಲಿಸದವರನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಸಲು ಶಿಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟಾದರೂ ಈ ಮೌಲ್ಯ ಉಳಿಸಲು ಹೆಣಗಿರುವುದು ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಧಾರ್ಮಿಕ ಸ್ವರೂಪದ ಹಬ್ಬ-ಆಚರಣೆ-ನಂಬಿಕೆಗಳು ಈ ನಾಡಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ದ್ಯೋತಕವಾಗಿದ್ದು, ಸಮಾಜದೊಡನೆ ಜೀವಂತ ಸಂಬಂಧ ಹೊಂದಿವೆ. ಹಬ್ಬಗಳು ಸಂತೋಷದ ಸಮಾರಂಭಗಳು, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯ ಪ್ರತೀಕಗಳು. ಪ್ರಾಚೀನರಂತೆ ಇಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಸಂಭ್ರಮದಿಂದ ಆಚರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಸಮೃದ್ಧಿ ಇಲ್ಲವಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಹಬ್ಬಗಳು ನಮ್ಮ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿ ಬೆರೆತುಹೋಗಿವೆ. ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವವಿದೆ. ಆಚರಿಸುವ ಪ್ರತಿ ಹಬ್ಬಗಳು, ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳು ಒಂದೊಂದು ಬಗೆಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಕೇತದಿಂದ ಕೂಡಿವೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಕಂಡುಬರುವ 'ಚೊಂಗೆ' ಕೋಮು ಸೌಹಾರ್ದತೆಯ ಸಾಂಕೇತಿಕ ಆಹಾರ. ಹಾಗೇ ಜಾತ್ರೆ-ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಮಾದಲಿ, ಬೆಂಡು, ಬತ್ತಾಸು, ನಾಗರಪಂಚಮಿಯ ಎಳ್ಳು-ತಂಬಿಟ್ಟು,

ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಉಂಡೆ, ಚಕ್ಕುಲಿ ಮುಂತಾದವನ್ನು, ಯುಗಾದಿಯಲ್ಲಿ ಬೇವು-ಬೆಲ್ಲ, ಸಂಕ್ರಾಂತಿಯಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳು-ಬೆಲ್ಲ - ಇಂಥ ಹತ್ತು-ಹಲವು ಬಗೆಯ ಹಬ್ಬಗಳು, ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳು ಎಲ್ಲ ಜಾತಿ-ಬಾಂಧವರನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸುವ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

ವಡ್ಡಾರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ (ಸುಕುಮಾರಸ್ವಾಮಿಕತೆ) ಕಾಣಬರುವಂತೆ 'ಪಲಂಬರ್ ನಂಟಕ್ಕಳುಂ ಅಳ್ಗಳುಂ ಬೆರಸುಣ್ಬಂ ಪರ್ವದಿವಸದೊಳ್', 'ಪರ್ವಮೆಂದು ತಣಿಯೆಯುಣಲಿಕ್ಕಿದೆ' (ಭದ್ರಬಾಹುಭಟ್ಟಾರರ ಕತೆ) ಎಂದಿರುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಹಬ್ಬದಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಮಹತ್ತ್ವವಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸುತ್ತೇವೆ.ದಾಸ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಬಹುಪಾಲು ಅಡುಗೆಗಳು ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವಂಥವೇ. ಅದರಲ್ಲೂ ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣನಿಗೆ ಎಡೆಹಿಡಿಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಅಪಾರ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿವೆ. 'ಐದು ದಿನಸಿನ ಪರಮಾನ್ನವ ಮಾಡಿ ಮಧುರೆಯ ಕೃಷ್ಣ ನಿನಗೆ ಅರ್ಪಿಸುವೆ' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಹೇಳಿದರೆ, ಜಗನ್ನಾಥದಾಸರು 'ಕಂಡ ಕಂಡಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವರೂಪ ಕಾಂಬರು ಉಂಡು ಉಣಿಸಿದ್ದೆಲ್ಲ ನಿನ್ನ ಯಜ್ಞವೆಂಬರು' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಶ್ರೀಹರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುವ ಸಮರ್ಪಣ ಭಾವವಿದೆ. ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು ಹಾಗೂ ವರನಂದಿಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲೂ ಈ ಬಗೆ ಕೃಷ್ಣಾರ್ಪಣೆ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ನಾನಾ ನಮೂನೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯ-ಭೋಜ್ಯಗಳು ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ.

'ಏಕಾದಶಿ ದಿನ ಅವರೆ ಗುಗ್ಗರಿಗಳು ತಿಂಬೆವಮ್ಮ', 'ಹೊಸ ನವಣೆಯ ಹುಗ್ಗಿ ಹೊಸಿಲುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನ', 'ಬನದ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನ ನೂರೆಂಟು ಪಲ್ಯಗಳು' ಎಂದು ಪುರಂದರದಾಸರು ಇಂತಿಂತ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಇಂತಿಂತ ಅಡುಗೆ ಉಣ್ಣುವುದನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಶಿಶುನಾಳ ಷರೀಫರು ಶೀಗೆಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿವಸ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡಿಗೆ ಕುರಿತು -

"ಶೀಗೆ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನ ಉಣ್ಣಲಿಕ್ಕೆ ಕರೆಯುವರಲ್ಲಿ
ಹುರಿಯಕ್ಕಿ ಹೋಳಿಗಿ ಹೂರಣಗಡಬು
ಕಡಲೀ ಪಚ್ಚಡಿ ಕಟ್ಟಿನಾಂಬರಾ
ಉಂಡಗಡಬು ಪುಂಡಿಯ ಪಲ್ಲೆ
ಬುಟ್ಟಿಯೊಳಿಟ್ಟೆಲ್ಲ
ಬುಟ್ಟಿಗೆ ಕೆಮ್ಮಣ್ಣು ಬಡದೆಲ್ಲ....."[೧೯]

ಎಂದು ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಶೀಗೆಹುಣ್ಣಿಮೆಯಂದು ತಯಾರಿಸುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕೆಮ್ಮಣ್ಣು ಹಚ್ಚಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ನಾಡಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೇ ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿತಾಯಿಗೆ ಅನ್ನಸಂತರ್ಪಣೆಯಾಗಬೇಕು. ಅದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಅನ್ನ ಚೆಲ್ಲುವ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಆಚರಣೆ 'ಚರಗ' ಎಳ್ಳು, ಅಮವಾಸ್ಯೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆ.

ಅದೇ ರೀತಿ ಕಾರಹುಣ್ಣಿಮೆಯಂದು ರೈತಾಪಿ ಜನರು ಜೋಳಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಥಾನ ಕೊಟ್ಟು, ಕಿಚಡಿ ಅಥವಾ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. 'ಹೊನ್ನು' ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದ ಈ ಜೋಳದ ಹುಗ್ಗಿಗೆ 'ಹೊನ್ನುಗ್ಗಿ' ಎಂದೇ ಕರೆಯುವ ವಿಶೇಷ ಆಚರಣೆ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕವೂ ಅದಕ್ಕೆ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿರುವ ಮನೆ ತುಂಬಿಸುವುದು, ಗದ್ದೆಕೋರಿ, ಖೆಡ್ಡಾಸ, ಕೈಬಿತ್ತುಹಾಕುವುದು ಮುಂತಾದ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆ. ಅಂದರೆ, ಹೊಸದಾದ ಭತ್ತದ ಪೂಜೆ - ಅಂದು ಆ ಅಕ್ಕಿಯದೇ ಊಟ, ಹಾಗೆಯೇ ಉಳುವಾಗ, ಭತ್ತ ಮೊಳಕೆ ಬಂದಾಗ, ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವಾಗಲೂ ಭೂಮಿಪೂಜೆ ಹಾಗೂ ಆ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಅಡಿಗೆಗಳು ಅಲ್ಲಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಬಿಂಬಿಸುತ್ತವೆ.

ಅಡಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ತಯಾರಿಸಿದ ನಂತರ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಿಗೆ ವಿಭೂತಿ ಅಥವಾ ಒಲೆಯ ಭಸ್ಮವನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಪೂಜಿಸುವ ಜನಪದರ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. "ಅಟ್ಟಿಳುಪಿ ಭಸ್ಮರಕ್ಷೆಯನಿಟ್ಟಾ ಭಾಜನಸಮಾಜಮಂ ಬಾಸಣಿಸುತ್ತಿಟ್ಟಣಿಪ"[೨೦] ಎಂದು ಷಡಕ್ಷರದೇವ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ವಿಭೂತಿಯಿಂದ ರಕ್ಷೆಯನ್ನು ಬರೆದರು ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅನ್ನ ಬ್ರಹ್ಮ, ಅನ್ನದೇವರು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪೂಜ್ಯನೀಯ ಭಾವನೆಗಳು ಇಂಥ ಪದ್ಧತಿ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿವೆಯಲ್ಲದೆ, ಆಹಾರ ನಮ್ಮ ಬದುಕಿಗೆ ರಕ್ಷಣೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕವಿ ಸೂಚ್ಯವಾಗಿ ಹೇಳಿದಂತಿದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಕ್ರೂಢೀಕರಿಸಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಸಮೂಹದ ಪಾತ್ರ, ವಿವಾಹ, ಹಬ್ಬ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ನಂಬಿಕೆಗಳು ಮುಂತಾದೆಲ್ಲ ಕ್ರಿಯೆಗಳು ಒಂದು ಬಗೆಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಒಪ್ಪಂದಂತಿವೆ. ಈ ಒಪ್ಪಂದದ ಹಿಂದಿರುವ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಿಧಿ ಸುತ್ತ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವೆಂಬ ಕ್ರಿಯೆ ಸುತ್ತುತ್ತಾ ಇಡೀ ಜನಾಂಗದ, ಈ ನಾಡಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಅನಾವರಣಗೊಳಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಡಾ. ಬಿ.ಎ.ವಿವೇಕರೈ ಅವರ ಮಾತನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. "ಆಹಾರವು ಕೇವಲ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಯಷ್ಟೇ ಆಗದೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಕೊರತೆಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿಕೊಂಡು ಮನುಷ್ಯರು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಾಗಿ ರೂಪು ತಾಳಿದೆ" ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ, ಶ್ಲೋಕ ೪೫, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ

೨. ಅದೇ, ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಭಾಗ, ಪುಟ ೫೨

೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಪೀಠಿಕಾ ಪದ್ಯ-೫, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ

೪. ಲೋಕೋಪಕಾರ ೬-೭, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ

೫. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಪುಟ ೬೬ (ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿ)

೬. ಲಿಂಗಪುರಾಣ ೮-೪೭, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್

೭. ಧರ್ಮಾಮೃತ, ೯-೧೦೮. (ಗದ್ಯ) ಕೆ.ವೆಂಕಟರಾಮಪ್ಪ

೮. ಬಸವರಾಜ ವಿಜಯ, ೧೦-೯೩, (ಗದ್ಯ) ಪಂಡಿತ ಚೆನ್ನಪ್ಪ ಎರೇಸೀಮೆ

೯. ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿ, (ಸಂ) ಉತ್ತಂಗಿ ಚೆನ್ನಪ್ಪ, ಪುಟ ೪೧

೧೦. ಶಿಶುನಾಳ ಶರೀಫ ಸಾಹೇಬರು, (ಲೇ) ಡಾ. ಶಿವಾನಂದ ಗುಬ್ಬಣನವರು, ಪುಟ ೫೬

೧೧. ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ-೩, (ಸಂ) ಡಾ. ರಹಮತ್ ತರಕೇರಿ, ಮುನ್ನುಡಿ

೧೨. ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚರಿತೆ ೮-೫೧. (ಗದ್ಯ) ಆರ್.ಎಸ್.ರಾಮರಾವ್

೧೩. ಅದೇ

೧೪. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು (ಬಸವರ) ೧೧-೪೦) (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪುಟ ೩೩೦

೧೫. ಅದೇ

೧೬. ಜಾನಪದ ವೀಕ್ಷಣೆ (ಲೇ) ಅಂಬಳಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ, ಪುಟ ೬೫-೬೬

೧೭. ಕರ್ಣಾಟಕ ಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, ಉ ೩-೪೫. (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು ಹಾಗೂ ಮಾಸ್ತಿ ವೆಂಕಟೇಶ ಅಯ್ಯಂಗಾರ

೧೮. ಚನ್ನಬಸವ ಪುರಾಣ (೨)-೫೬-೧೦, (ಗದ್ಯ) ಎಂ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ

೧೯. ಶಿಶುನಾಳ ಷರೀಫರ ಗೀತೆಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಶಿವಾನಂದ ಗುಬ್ಬಣ್ಣನವರು, ಪುಟ ೧೪೬

೨೦. ಬಸವರಾಜ ವಿಜಯ ೧೫-೫೦, (ಗದ್ಯ) ಪಂಡಿತ ಚೆನ್ನಪ್ಪ ಎರೇಸೀಮೆ

❖ ❖



೭

ಸಮಾರೋಪ

೭

ಸಮಾರೋಪ

'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ' ಎಂಬ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯನ್ನು ನೋಡಿದಾಕ್ಷಣ ಇಲ್ಲವೆ ಕೇಳಿದಾಕ್ಷಣ ಮೂರನೆಯ ಮಂಗರಸ ವಿರಚಿತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿ ನೆನಪಿಗೆ ಬರುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಅಧ್ಯಯನ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನೊಳಗೊಂಡಂತೆ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ, ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕರ ಲಿಂಗಪುರಾಣ, ಕೆಳದಿ ಬಸವರಸರ ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಹಾಗೂ ಸೋಮೇಶ್ವರ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯ ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿಯೇ ಚರ್ಚಿಸಿದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನಲ್ಲದೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ, ವಚನ, ಕೀರ್ತನ, ಶಾಸನ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಜಾನಪದ ಗಾದೆ, ನಾಣ್ಣುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿರುವ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದ ಅಂಶಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಎದುರಿಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕನ್ನಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ವಿದ್ವಾಂಸರಾದ ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿಯವರು "ಜನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ, ಕವಿಸಾಹಿತ್ಯ, ಶಾಸನಸಾಹಿತ್ಯ ಈ ಮೂರರ ಮಹಾಸಂಗಮವೆನಿಸಿದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಪರಂಪರೆ-ಪ್ರಗತಿಗಳ ಪರಾಮರ್ಶೆಯೇ ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯಾಗಿದೆ"(ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ ಸಂಪುಟ-೧, ಪು. ೬೪) ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಈ ಅಭಿಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಇಂದು ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಸೇರ್ಪಡಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಒತ್ತಿಹೇಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ಈ ಹೇಳಿಕೆಗೆ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಕಾಣಸಿಗುವ ಲೌಕಿಕ ಮತ್ತು ಅಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಪ್ರಯೋಜನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅಧ್ಯಯನ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುವುದು. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ವಿಭಿನ್ನ ಕವಿ-ಲಿಪಿಕಾರರಿಂದ ಸೃಷ್ಟಿಗೊಂಡ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ, ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರ ಮುಂತಾದ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳನ್ನು ಪರಸ್ಪರ ತೌಲನಿಕವಾಗಿ ಅಂದರೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳು, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಗಜಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಾಮಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಎಂದು ಮುಂತಾಗಿ ವಿಶಿಷ್ಟಪೂರ್ಣವಾದ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಈ ಉಪಕ್ರಮವನ್ನು ಚಿತ್ತವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗೊಂಡಿರುವ ಸೂಪದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಒಂದೆಡೆ ಕಲೆಹಾಕಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿದ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವಾಗಿದೆ. 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ'.

ಮಂಗರಸನ ಸೂಪದ ತಿಳುವಳಿಕೆ ವಿಧಿ-ವಿಧಾನಗಳಿಂದೊಡಗೂಡಿದ ಕಾರಣವಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಗೆ ಪಾತ್ರವಾಗಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾದ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸಂಗತಿಗಳು ಇಂದಿನ ದಿನಗಳಿಗೆ ಆರೋಪಿಸಿಕೊಂಡು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದರೆ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ತಾಳ-ಮೇಳವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲವೆನಿಸುತ್ತವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಪಿಷ್ಟಪಾಕದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಪಾಕವನ್ನು ಇಲ್ಲವೆ ಖಾದ್ಯಪಾಕವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿಯೇ ಹೇಳಿರುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದುದ್ದಕ್ಕೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಬಂಧಿ ವಿಚಾರಗಳು ಸೂರೆಗೊಂಡಿವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇವೆಲ್ಲವುಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನದ ಕ್ಷಿತಿಜಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಮಿತಿಗಳು ಎದುರಾಗುತ್ತಿವೆ. ಹಾಗಿದ್ದೂ ಅಧ್ಯಯನದ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರಬಂಧದ ಪರಿವಿಡಿಯನ್ನು ಏಳು ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ.

ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಉದ್ದೇಶ ಹಾಗೂ ಸ್ವರೂಪ. ಯಾವುದೇ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಕೈಕೊಂಡಾಗಲು ಅದಕ್ಕೊಂದು ಉದ್ದೇಶವಿರುತ್ತದೆ. ಸುದೀರ್ಘ ಇತಿಹಾಸವಿರುವ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅನೇಕ ಪ್ರಕಾರ, ಮಾರ್ಗ ಮತ್ತು ವಸ್ತುವಿಷಯಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡಂತೆ ರಚನೆಯಾಗಿದೆ. ಇಡಿಯಾಗಿ ಸಾಹಿತ್ಯಚರಿತ್ರೆಯೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತೇವೆಯಾದರೂ ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನದ ಶಿಸ್ತಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಆ ಚರಿತ್ರೆ ಕಾವ್ಯ-ಪುರಾಣ, ದಾಖಲೆ ಮತ್ತು ಶಾಸ್ತ್ರಗಳೆಂಬ ಮೂರು ಮುಖಗಳಲ್ಲಿ ಪರಿಪೂರ್ಣತೆಯನ್ನು ಕಂಡಿರುವುದು ಗೋಚರಿಸುತ್ತದೆ. ತತ್ತ್ವ-ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳಿಗೆ ಕಾವ್ಯ ಪುರಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಬು ದೊರೆತರೆ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ದಾಖಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು ಆಯಾ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ನಿಯಮ, ಕಟ್ಟಳೆ ಅಥವಾ ಸೂತ್ರಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತವೆ. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಪರಿಸರಪ್ರಜ್ಞೆ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕಪ್ರಜ್ಞೆ, ಸಮಕಾಲೀನ ಸಂವೇದನೆ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ ಗುಣ-ಲಕ್ಷಣಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಅಧ್ಯಯನಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದೇವೆ. ಪ್ರಾಯಶ: ಈ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ರೂಪ ಮತ್ತು ಸ್ವರೂಪಗಳನ್ನು ಬದಿಗಿರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಅಧ್ಯಯನಗಳೆನಿಸಿವೆ. ಈ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯದ ಅಧ್ಯಯನ ವ್ಯಾಪಕರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದಿಲ್ಲವೆಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಇದರ ಸಂಗ್ರಹ-ಸಂಪಾದನೆ ಹಾಗೂ ಪ್ರಕಟಣೆ ಭಾಗವಾದ ಪರಿವೀಕ್ಷಣೆಯ ಕೆಲಸ ತೃಪ್ತಿಕರವಾಗಿ ನಡೆದಿದೆಯಾದರೂ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವಷ್ಟು ತೃಪ್ತಿಕರವಾದ ಕೆಲಸ ನಡೆದಿಲ್ಲವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಈ ಮಾತಿಗೆ ನಾಡಿನ ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಭಂಡಾರಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸಂಪಾದನೆ ಪ್ರಮಾಣದಿಂದ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಬಹುತೇಕ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ ಮತ್ತು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರ, ಛಂದ:ಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ವ್ಯಾಕರಣಶಾಸ್ತ್ರಗಳಂಥ ಪಠ್ಯಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಗಮನಿಸಿರುವುದು ಮತ್ತು ಅಂಥ ಅಧ್ಯಯನಗಳಿಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಣೆ, ವಿವೇಚನೆ, ಮೀಮಾಂಸೆ ಇಲ್ಲವೆ ಪರಂಪರೆ ಎಂಬಂಥ ಪರಿಚಯಾತ್ಮಕ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಕನ್ನಡದ ಕೆಲವು ವಿದ್ವಾಂಸರು ರಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಗಜಶಾಸ್ತ್ರ, ಹಯಶಾಸ್ತ್ರ, ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಹಾಗೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಗಳಂಥ ಇನ್ನೂ

ಅನೇಕ ಶಾಸ್ತ್ರಪ್ರಕಾರಗಳು ನಮ್ಮ ಶಿಕ್ಷಣದ ಪಠ್ಯಗಳಾಗಿ ಪರಿಚಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಮಾತ್ರ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಯ ರೂಪದಿಂದ ಪುಸ್ತಕಕ್ಕೆ ರೂಪಾಂತರಗೊಂಡವು. ಅಂದರೆ ಸಂಪಾದನೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಅವುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ್ದೇವೆಯೇ ಹೊರತು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಅಷ್ಟೇ ನಿಜಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ.

ಮಧ್ಯಕಾಲೀನ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳು ಹೆಚ್ಚು ರಚನೆಗೊಂಡಿದ್ದು, ಅವು ಲೋಕವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ಮುನ್ನಡೆಸುವ ಸಂವಿಧಾನಗಳಾಗಿ ಹೆಸರು ಮಾಡಿದ್ದವು. ಇದನ್ನೇ ಭಟ್ಟಾಕಳಂಕ ತನ್ನ ಶಬ್ದಾನುಶಾಸನದಲ್ಲಿ 'ಶಬ್ದಾಗಮಯುಕ್ತ್ಯಾಗಮ ಪರಮಾಗಮ ವಿಷಯಾಣಾಂ ತಥಾ ಕಾವ್ಯನಾಟಕಾಲಂಕಾರ ಕಲಾಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಷಯಾಣಾಂ ಚ ಬಹುನಾಂ ಗ್ರಂಥನಾಮಪಿ ಭಾಷಕೃತಾನಾಮುಪಲಭ್ಯಮಾನಾತ್ವಾತ್' ಎಂಬ ಮಾತುಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಬಹುತೇಕ ೬೪ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಪ್ರಾಚೀನರು ಆ ಹೊತ್ತಿನ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಉಪಯೋಗಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡುವ ಗುರುತರವಾದ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಇವುಗಳ ರಚನೆಯ ಹಿಂದೆ ತೋರಿದ್ದಾರೆ. ಇಂಥ.ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾದ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವೂ ಒಂದು ಕಲೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಅನೇಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಪುಷ್ಟಿಗೊಂಡಿದೆ. ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಸೂಪದ ಪ್ರತಿಪಾದನೆ, ಪ್ರಮಾಣ, ಅನ್ವೇಷಣೆ, ದರ್ಶನ, ನಿಷ್ಕರ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾಡುವಂಥದ್ದು. ರಚನೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕಂದ, ಸಾಂಗತ್ಯ, ಷಟ್ಪದಿಯಂಥ ದೇಶೀಮಟ್ಟುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವಂಥದ್ದು. ಪರಿಸರ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆಯನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವಂಥದ್ದು. ಭಾಷಾ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ರಾಚನಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ತ್ವವುಳ್ಳದ್ದು. ಈ ಎಲ್ಲಾ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣ-ಲಕ್ಷಣವುಳ್ಳ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದೆಂದರೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಈ ಮೇಲಿನ ಒಟ್ಟಂದದಂಶಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶ ಇಲ್ಲಿ ಈಡೇರಿದಂತಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದ ಕನ್ನಡ ಲೌಕಿಕಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥಗಳ ಸಂಪತ್ತು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ವಿಶೇಷತೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಸುವುದು, ಹಾಗೆಯೇ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರಚಿತವಾದ ಪ್ರಮುಖ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕೃತಿಗಳು, ಸಾಹಿತ್ಯಕೃತಿಗಳು ಮತ್ತು ಶಾಸನಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯದ ವ್ಯಾಪಕತೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವುದು ಒಂದು ನಿಟ್ಟಿನ ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶವಾದರೆ, ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಮತ್ತು ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಟಪಾಕ, ಸಿಹಿಪಾಕ, ಖಾದ್ಯಪಾಕ, ಓಗರಪಾಕ, ಶಾಕಪಾಕ ಹಾಗೂ ಪಾನಕಪಾಕಗಳು ಉತ್ಪಾದನೆಗೊಂಡ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸಾಧಾರಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ತುಲನೆಕರಿಸಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಈ ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಬಳಕೆಯ ಐತಿಹಾಸಿಕತೆಯನ್ನು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಡುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆ ಅಥವಾ ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಲಕ್ಷಣ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು, ಪಾತ್ರೆ-ಪಡಗಗಳ ವಿಶೇಷತೆಯನ್ನು, ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರ ದಿನಚರಿಯನ್ನು ಕರಾರುವಕ್ಕಾಗಿ ಸೂಪ, ಸೂಪಶಾಲೆ, ಸೂಪಪರಿಕರ ಮತ್ತು ಸೂದಕರ ಲಕ್ಷಣ ಎಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತ ಪರಿಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸುತ್ತದೆ. ಆ

ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ತಾತ್ತ್ವಿಕವಾಗಿ ವಿವೇಚನೆಗೊಳಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ದತ್ತ, ವಸ್ತು, ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಸಿಂಹಾವಲೋಕನ ಮಾಡಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಪ್ರಸ್ತುತತೆಯನ್ನು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಆಶಯ ನಮ್ಮದಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಆಹಾರ ಬಳಸುವ ಸಮಯಾನುವೃತ್ತಿಯ ಕಾಲೈಕ್ಯಗುಣ, ಸೇವನೆಯ ಇತಿಮಿತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವ ಕ್ರಿಯೈಕ್ಯಗುಣ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕಾರನ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಕನ್ನಡ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳ ಹಿಂದೆ ಒಬ್ಬ ಕವಿ ಇರುತ್ತಾನೆ. ಆ ಕವಿಗೆ ಒಂದು ಬದುಕಿರುತ್ತದೆ. ಆ ಬದುಕು ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಲ್ಲಿ ರಾಜಪರವಾಗಿ, ಮಧ್ಯಕಾಲೀನದಲ್ಲಿ ಧರ್ಮಪರವಾಗಿ, ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜನಪರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನೇ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕವಿಗಳ ಪರಿಸರಪ್ರಜ್ಞೆ ಎಂದು ಗುರುತಿಸುವುದು. ಇದನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಮಹತ್ತ್ವದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಗಮನಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಭಾವನೆಗಳ ವಿನಿಮಯಕ್ಕಾಗಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡ ಮೌಖಿಕ ಧ್ವನಿವ್ಯವಸ್ಥೆ ಭಾಷೆಯೆನಿಸಿದರೂ ಅದು ಪ್ರಯೋಜನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಮೀರಿ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧಕ್ಕೆ ಬಂದು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನೇ ಮಾತೃಭಾಷೆ ಎಂದು ಅಭಿಮಾನನಿಷ್ಠವಾಗಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಹೀಗಿದ್ದೂ ಒಂದು ಅವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಅವಸ್ಥೆಗೆ ಭಾಷೆ ರೂಪಾಂತರಗೊಂಡಾಗ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಆಯಾ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಜೊತಗೆ ಒಂದು ಜನಾಂಗದ ಭೌತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುವ ಭಾಷೆ ಸಂಪರ್ಕಪದ ಸಂಪತ್ತು ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪದ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾದ ಭಾಷೆಗೆ ಈ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಭಾಷಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು ಇರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಭಾಷೆಯ ಪ್ರಾಂತಭೇದ ಮತ್ತು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರ ಅಧ್ಯಯನದ ಚೌಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ನೋಡುವುದರಿಂದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಆಂತರಿಕ ರಚನೆಗಳು, ಮರುರಚನೆಗಳು ಪ್ರಕಟವಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಭಾಷಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ತೋರ್ಬೆರಳಾಗಿ ಗೋಚರಿಸುತ್ತದೆ. ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಜನಾಂಗದಿಂದ ಜನಾಂಗ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಭಾಷೆಯ ನೇರಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಅನುವಾದ ಕ್ರಿಯೆಯಂಥ ಪರೋಕ್ಷ ಬಳಕೆಗಳು ಘಟಿಸಿ ಸ್ವತಂತ್ರ ಭಾಷಾ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆಂಬ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಭಾಷಿಕ ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ಮನವರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕ ಅವಿಭಕ್ತ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಮತ್ತು ಶ್ರಮಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಹೆಸರಾಗಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಕೆರೆ-ಬಾವಿ-ದೇವಾಲಯ ಮುಂತಾದ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಮನೋಧರ್ಮ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲೂ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಊರಿನ ಜಾತ್ರೆಯಿರಬಹುದು, ಮದುವೆ-ಮುಂಜಿಗಳಿರಬಹುದು. ಅಂಥಲ್ಲಿ ಸಮಸ್ತ ಗ್ರಾಮಸ್ಥರೆಲ್ಲ ಗಂಡು-ಹೆಣ್ಣೆಂಬ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವುದು, ಉಣಬಡಿಸುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟೇ ಯಾಕೆ ಓಣಿಯ ಮಹಿಳೆಯರೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಒಬ್ಬರಿಗೊಬ್ಬರು ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆ, ಸೇವಗೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಗೌಲಿ, ಸೌತೇಬೀಜ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಕೂಡಿ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಸಮೂಹಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ

ಬದುಕನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮುಂದುವರೆದು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುವ ಪುರುಷರಿಗೆ ಬುತ್ತಿಕಟ್ಟುವುದು, ಅವರೆಲ್ಲ ಕೂಡಿ ಒಬ್ಬರಿಗೊಬ್ಬರು ಹಂಚಿಕೊಂಡು ಊಟಮಾಡುವುದು ಜಾತಿಸಂಕರವನ್ನು ಮೀರಿ ಬೆಳೆದ ಭಾವೈಕ್ಯತೆಯ ತಿರುಳನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಸಮಾಜ-ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ನಡುವಿನ ಸಂವೇದನಾಶೀಲ ಬದುಕನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಧ್ಯಯನವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತೆಂಬುದು ಈ ನಮ್ಮ ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಪ್ರಮುಖ ಫಲಿತವಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಪಿಷ್ಠ, ಸಿಹಿ, ಖಾದ್ಯ, ಓಗರ ಹಾಗೂ ಶಾಕಪಾಕಗಳಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧೋದನ, ನವನೀತೋದನ ಅವುಗಳಲ್ಲಿಯು ತ್ರಿದೋಷಹರ ಗುಣಗಳಿರುವುದನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತದೆ. ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ನಿನ್ನೆ ಮೊನ್ನೆಯವರೆಗೆ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಸಂಕಟಿ, ಅಂಬಲಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಅಡಿಗೆಗಳು ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಇಂತಹ ಅಡಿಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗಳು ಮುಂದಿನ ತಲೆಮಾರಿಗೆ ಗ್ರಂಥ ಪರಿಕರಗಳಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಉಳಿದುಬಿಡುತ್ತವೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಿದರ್ಶನವಾಗಿ ಮಂಗರಸ, ಚಾವುಂಡರಾಯ ಮುಂತಾದವರು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವ ಕಾವ್ಯೋಕ್ತ ಅಡಿಗೆಗಳು ಈ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಅಗಾಧವಾಗಿ, ಅಪರಿಚಿತವಾಗಿ ಮತ್ತು ಸೋಜಿಗವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಇಂದು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನತೆಯು ಕಂಡುಬರುವುದರಿಂದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕಲೆ ಸಂಸ್ಕಾರಗೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿರುವುದಕ್ಕೆ ಇವು ಸೂಚನೆಗಳಾಗಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ರೂಪಾಂತರಗೊಂಡುದಕ್ಕೆ ಐತಿಹಾಸಿಕ-ಸಾಮಾಜಿಕ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಇಲ್ಲವೇ ಜನಾಭಿರುಚಿಯ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನರಿಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಸೂಪ ಪರಿಕರ ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವಾಗ ಅವುಗಳ ಮಹತ್ತ್ವಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ, ಉಣಬಡಿಸುವ, ಉಣ್ಣುವ ಹಾಗೂ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣವರಿತು ಜನ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಿರುವುದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಅಡಿಗೆಮಾಡುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಾವು, ಅರಪಾವು, ಸೇರು, ಗಿದ್ನ (ನಾಲ್ಕುಸೇರು) ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಬೇಯಿಸುವ ಮಡಕೆಗಳು, ಮಡಕೆಗಳ ಉಲ್ಲೇಖ ಒಂದೆಡೆಯಾದರೆ, ಕಾವಲಿ. ಬಾಣಲಿ, ಹಂಚು ಭಿನ್ನ ಹೆಸರಿನ ಇವು ಒಂದೇ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಭಿನ್ನ ಭಿನ್ನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೊಳ್ಳುತ್ತ ಬಂದ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಆಧುನಿಕ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಏನೆಲ್ಲ ಅನುಕೂಲಗಳನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ನಮಗೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜೀವನುಪಯೋಗದ ಅವಶ್ಯಕ ಸಂಪತ್ತಾಗಿದ್ದವೆಂಬುದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಲುತೊಳೆಯುವ ಸಾಮಾನುಗಳೆಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಇವೆಲ್ಲವುಗಳನ್ನು ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇನ್ನೂ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಅಡ್ಡಣಿಗೆ, ಗಂಗಾಳ, ಥಾಲಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಇಂದು ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯದ ಪ್ರದರ್ಶನಗಳಾಗಿವೆ. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಕುಟುಂಬ ಸದಸ್ಯರ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಇರಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಇವುಗಳ ಅಧ್ಯಯನವೆಂದರೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬದ ಮನೋಪ್ರವೃತ್ತಿಯ ಅಧ್ಯಯನವೇ ಆಗಿ ಗೋಚರಿಸುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯ ಕಾಲಗಳಿಗೆ ಆಧೀನ. ತನ್ನ ಇಡೀ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಭೂತ-ವರ್ತಮಾನ-ಭವಿಷ್ಯತ್ತನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿದಂತೆ ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತವಾಗಿ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲ ಚಳಿಗಾಲ ಹಾಗೂ ಬೇಸಿಗೆಕಾಲವನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಇದರಿಂದ ಆತ ಉಪಜೀವನದ ಜೀವಧಾತುಗಳಾದ ಆಹಾರ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳ ಕಡೆಗೆ ಮುತುವರ್ಜಿ ವಹಿಸುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೆ ಉರುವಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು, ಬೇಸಿಗೆಕಾಲಕ್ಕೆ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಗತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ಬಿದಿರು, ಭೂಮಿ, ಲೋಹ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ತಿತ್ತಿ, ಲಳಿಗೆ, ಕಣಜ (ಹಗೆವು), ತತ್ರಾಣಿ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗುತ್ತಾನೆ. ಇಂಥ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಮೂಲಕವೇ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ಮರೆಯಾದ, ಇನ್ನೂ ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಂಥ ಕೃತಿಗಳಿಂದ ಜೀವಂತವಾಗಿವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಬಾಣಸಿ, ಬಾಣಸಗಿತ್ತಿ, ಲಂದಣಗಿತ್ತಿ, ರಂಧನಿಕ ಮುಂತಾದ ಪರಿಭಾಷೆಗಳು ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವವರನ್ನು ಸಂಬೋಧಿಸುತ್ತವೆ. ಉಪಜೀವನಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಕಲೆಯನ್ನು ಕರಗತ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಈ ವೃತ್ತಿವರ್ಗದ ಜನರ ಇತಿಹಾಸವು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಿಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯನ ಗುಣಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವಲ್ಲಿ ಆತನ ಪರಿಸರ, ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆ ಕಾರಣವಾದಂತೆ ಆತ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯವಾಗುತ್ತದೆ. 'ಕಪ್ಪಾಳಿಗೆ ಉಪ್ಪುಕಾರದಂಡ' ಎಂಬ ನಾಣ್ಣುಡಿಯಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಆತನ ಸಂಸ್ಕಾರವನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಬರೆದ ಕವಿಗಳ ಧರ್ಮ, ಜಾತಿ, ಪಂಥಗಳು ಅವರ ಶಾಸ್ತ್ರರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಮಿತಿಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ನಿದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ಹಸಿಮಾಂಸ ತಿಂದ ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಆದಿಮಾನವನಿಂದಲೂ ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿದೆ. ಆದರೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯತೆಯೂ ಇರಬಹುದು. ಹೀಗಿದ್ದೂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಬರೆದ ಮಂಗರಸ, ಲೋಕೋಪಕಾರ ಬರೆದ ಚಾವುಂಡರಾಯ ಹಾಗೂ ಲಿಂಗಪುರಾಣ ಬರೆದ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕರು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಜೈನ, ವೈದಿಕ ಹಾಗೂ ಶೈವ ಧರ್ಮೀಯರಾದ ಕಾರಣ ತಪ್ಪಿಯೂ ಇವರ ಕಾವ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಮಾದಕ ಆಹಾರ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖ ವಾಗದಿರುವುದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವ್ಯಾಪಕತೆಗೆ ಮಿತಿಯನ್ನೊದಗಿಸಿದೆ. ಅಂದರೆ ಇವರು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸದಿರುವುದು ಅಪರಾಧವೆಂದಾಗಲಿ, ಅಜ್ಞಾನವೆಂದಾಗಲಿ ನಮ್ಮ ಮಾತಿನ ಅರ್ಥವಲ್ಲ. ಶ್ರೀ ಸಾಮಾನ್ಯರಾದಿಯಾಗಿ ರಾಜಪರಿವಾರದವರ ಮೃಷ್ಟಾನ್ನಗಳನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಿದ ಇವರಿಗೆ ಲೋಕಜ್ಞಾನದ ಕೊರತೆಯೇನೂ ಇದ್ದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಚತುರ್ವಣದ ಚೌಕಟ್ಟು ಅಡ್ಡಿಯಾಗಿರಬೇಕೆಂದು ಭಾವಿಸಬಹುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ಅಧ್ಯಯನವೆಂದರೆ ಶಾಸ್ತ್ರಚೌಕಟ್ಟನ್ನು ಮೀರಿನಿಂತ ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಮನಶ್ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಧ್ಯಯನವೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣವಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ ಈ ಹಿಂದೆ ಉದ್ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ 'ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ' ಎಂಬ ವ್ಯಾಪಕತೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

❖ ❖

ಅನುಬಂಧಗಳು

೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಬಂಧಿ ಕೆಲವು ಕಾವ್ಯೋಕ್ತ ಪದ್ಯಗಳು

೨. ಕವಿ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಗಳ ಅಕಾರಾದಿ

೩. ಕವಿ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಸೂಪಗಳ ಅಕಾರಾದಿ

೪. ಕವಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಸೂಪಗಳ ಅಕಾರಾದಿ

೫. ಪರಾಮರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು

೧. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಬಂಧಿ ಕೆಲವು ಕಾವ್ಯೋಕ್ತ ಪದ್ಯಗಳು

೧. ಅನ್ನವನು ಚರುವೆದು ದೇವರಿ
ಗನ್ನ ನೈವೇದ್ಯವನು ಮಾಡುವು
ದಿನ್ನು ಅನುಚಿತವೀಗ ಚುರಿಮುರಿಯೆಂದು ಅವಲಕ್ಕಿ
ಯನ್ನು ಶರ್ಕರೆ ಸಹಿತ ದೇವರಿ
ಗನ್ನು ಮಾಡಿರಿ ಜುಮ್ಮೆರಾತ್ರೆಯೊ
ಳೆನ್ನುತಲಿ ಬೆಸನಿತ್ತ ಸರ್ವರಿಗರಸ ಅಮುಲ್ಲಾ

ಚಂದ್ರಸಾಗರವರ್ಣಿ ವಿರಚಿತ ಮುಲ್ಲಾಶಾಸ್ತ್ರ

೨. ಅಚ್ಚಸಾಸವೆಯರೆದು ಮಾಡಿದ
ಪಚ್ಚಡಿಯು ಹರಳುಪ್ಪುಗಾಯ್ಗಳ
ಚೆಚ್ಚರದೊಳಬಲೆಯರು ನೀಡುವ ಕಲಸಿದೋಗರವ
ಕಚ್ಚಡಿಯು ಸೀಕರಣೆ ಪಳಿದ್ಯವ
ನಚ್ಚರಿಯಲಿ ಯಶೋಧೆ ಬಡಿಸಿದ
ಳಚ್ಯುತಗೆ ಸವಿಗೊಳಿಸುತಖಿಳ ಮನೋನುರಾಗದಲಿ

ಕೋನಯ್ಯ ವಿರಚಿತ ಕೃಷ್ಣಾರ್ಜುನರಸಂಗ

೩. ಗುಳ್ಳದಪಣ್ಣು ಮಾವಿನಕಾಯಿ ನಿಂಬೆಯು
ಅಲ್ಲಿ ಹೇರಿಳೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳು
ಕಲ್ಲೆಡೆ ಮಾಗಳಿ ಕಳಿಲೆಯುಪ್ಪಿನಕಾಯ
ನಿಲ್ಲದೆಯೆಡೆ ಮಾಡಿದರು

ಗುರುಸಿದ್ದಪ್ಪ ವಿರಚಿತ ಮಾದೇಶ್ವರ ಸಾಂಗತ್ಯ

೪. ಶಾರದೇಂದುವಿನಂತೆ ಧವಳದ
ನೀರು ಸೋಕದ ತನಿಯ ಮೊಸರನು
ವಾರಿಜಾಕ್ಷಿಯರೈದೆ ಬಡಿಸಿತು ಕಣ್ಣು ಕೋರೈಸೆ
ಚಾರು ಮೆಣಸಿನ ಕರೆಯ ಸತಿಯರು
ಕಾರಫಲಗಳ ಮಾದಲಂಗಳು
ಕಾರವಲ್ಲಿಯ ನೆಲ್ಲಿಹೇರೀಳೆಗಳ ಬಡಿಸಿದರು

ವಿಠಲ ವಿರಚಿತ ವರದವಿಠಲ ರಾಮಾಯಣ

೫. ಕೆಲರು ಹೊಟ್ಟೆಯ ಮುರಿದು ಕೊಳುತಂ
ಕೆಲರು ನೆಟ್ಟನೆ ನಿಗುತುಣ್ಣುವ
ಕೆಲರು ಮೋರೆಯ ಮುರಿಯುತಂ ಹೊಟ್ಟೆಯನು ಝುಲ್ಲಿಸುತ
ಕೆಲಕೆಲರು ಕಾಲ್ಗಳನು ಚಾಚುತ
ಕೆಲರು ಢರ್ರನೆ ತೇಗುತಂ ತಾಂ
ಕೆಲರು ಪುಟ್ಟುವ ಸಡಿಲಿಸುತಲುಣುತಿರ್ದರೇನೆಂಬೆ

ಮಾವನೂರು ಚೆನ್ನಬಸವ ವಿರಚಿತ ಶರಣಬಸವ ಚರಿತೆ

೬. ಕಳವೆಯೋಗರ ಸೂಪಘೃತದಿಂ ಕಲಸು ಮೇಲೋಗರಗಳ
ಬಿಳಿಯ ಹೋಳಿಗೆಯೆಣ್ಣೆ ಹೂರಿಗೆ ಬಗೆಬಗೆಯ ಪಾಯಸಗಳ
ಒಳ್ಳೆ ಹೂರಣಗಡುಬು ಚಕ್ಕುಲಿಯುಂಡಲಿಗೆ ಮೋದಕಗಳ
ಒಳ್ಳೆಮಜ್ಜಿಗೆ ಪಾಯಸಂಗಳನರ್ಪಿಸುವೆ ಗಣನಾಯಕ

ವಿನಾಯಕಾಷ್ಟಕ

೭. ಆಸಿಪಾಸಿಯಾ ಮೇಲುವೋಗರ
ಏಸು ಪರಿಯಲಿ ಕರೆದ ಕಜ್ಜಾಯವು
ವೇಶೇಷ ಪಂಚಪಕ್ವ ಪರಮಾನ್ನವನು ನೀಡಿದರು
ಭೂಸುರಿಗಿಯೊ ಯಣ್ಣು ಹೋಳಿಗಿ
ದೋಷವಿಡಿಯೊ ತರಗು ಚಕ್ಕುಲಿ
ಕಾಸಿಸಿದ ಚಿನಪಾಲು ಪಣ್ಣು ಮಧು ಘೃತವು ನೀಡಿದರು

೮. ಪಾಲು ಮಂಡಿಗಿ ಡಾಂಗ ಮುಟ್ಟಿಗಿ
ಮೇಲು ಅಪ್ಪುಡೂಡಿಯೊ ಯಿಡಲಿಗಿ
ಮೂಲದಿಯೊವುಸುರ್ಗಡಬು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಕುಸುಮಗಳೂ
ಬ್ಯಾಳಿವುದ್ದಿನ ವಡಿಯು ಗಾರಿಗೆ
ಮೇಳೈಸಿದ ಚಿಗುಳಿ ತಂಬಿಟ್ಟು
ಪೊಳಗಿಗಳು ಸರಗಿಯಾ ಕಜ್ಜುರಿಗಳನು ಬಡಿಸಿದರು

ವೀರಸಂಗಯ್ಯ ವಿರಚಿತ ನಂದಿಯಾಗಮಲೀಲೆ

೯. ಕಟ್ಟೋಗರಮಿಲ್ಲದೆ
ಬಟ್ಟೆಗರಡಿಯೆತ್ತರಡಸಿ ಕಡುನಿಡುವಯಣಂ
ಮುಟ್ಟಿರೆ ಸಂಬಳದನ್ನಂ
ಗಟ್ಟದೆ ಮರುಭವದ ಬಟ್ಟೆವೋಪವನೆಗ್ಗಂ

ಮಧುರಕವಿ ವಿರಚಿತ ಧರ್ಮನಾಥ ಪುರಾಣ

೧೦. ಹಾಗಲ ಹಡಲಂ ಕುಂಬಳಂ
ಕೂಗಲಿ ಕೂಷ್ಮಾಂಡಮವರೆ ಬದಣೆಗಳಿಂ ಲೇ
ಸಾಗಿರೆ ಮಾಡಿದ ಸವಿಮೇ
ಲೋಗರಮಂ ತಂದು ಬಡಿಸಿದರ್ ಮಾನಿನಿಯರ್

ವೃತ್ತವಿಲಾಪ ವಿರಚಿತ ಧರ್ಮಪರೀಕ್ಷೆ

೧೧. ತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಹದವರಿದು ಕಾಳಿಸಿ ಕಮ್ಮ
ನಪ್ಪ ಹಪ್ಪಳ ಸಂಡಗೆಗಳ
ಒಪ್ಪದೊಳಗೆಯಿಕ್ಕಿ ಪಳಿದ್ಯವ ಬಡಿಸಲು
ಚಪ್ಪರಿಸಿದುಣುತಿರ್ದರಾಗ

ಚಂದ್ರಮನ ಕಾರ್ಕಳದ ಗೊಮ್ಮಟೇಶ್ವರ ಚರಿತೆ

೧೨. ಸಣ್ಣಸೇವಗೆ ಹಾಲುಂಡೆ ಜೇನ್ಗೊಡ ಶುಭ್ರ
ವಣ್ಣದುದ್ದಿನ ಸವಿಗಡುಬು
ಬಣ್ಣಿಸೆ ಹೂರಣಗಡುಬು ಭೂಪಗೆ ಮುದ್ದು
ವೆಣ್ಣುಗಳೆಡೆ ಮಾಡಿದರು

೧೩. ಚಿಲುಪಾಲು ತಂಬಾಲು ಕೆನೆವೆರೆಗಸಿದ ಪಾಲು
ಸುಲಲಿ ಬಟ್ಟವಾಲುಗಳ
ಸಲೆ ಕಟ್ಟು ಮೊಸರ್ಗಳ ಘಟ್ಟಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳ
ಲಲನೆಯರುಣ ಬಡಿಸಿದರು

ಭಾರತಿನಂಜನ ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ

೧೪. ಜೀರಗೆಯುದ್ದಕ್ಕಿ ಮೆಂತೆಯ ಕರಿಬೇವು
ಕಾರೆಳ್ಳು ಮೆಣಸು ಸಾಸುವೆಯಾ
ಹಾರದಿ ಹುರಿದ ಸಂಬರವಿಟ್ಟು ಕಾಯ್ಗೂಡಿ
ಭೋರನೆ ತಳಿದು ತುಪ್ಪದೊಳು
೧೫. ಒಗ್ಗರಿಸಿಯೆ ಅಟ್ಟಬಾಳೆ ಬದಣೆ ತೊಂಡೆ
ಹೆಗ್ಗುಂಬಳ ಹೀರೆ ಹಲಸು
ನುಗ್ಗೆ ಮಗ್ಗೆಯ ಹಲವು ಬಗೆಯ ತಾಳಿದಗಳು
ಹಿಗ್ಗುತ ಬಡಿಸಿದರಂದು

ಪಂಚಬಾಣನ ಭುಜಬಲಿಚರಿತೆ

೧೬. ನೆಲ್ಲಿಯಕಾಯಿ ಮಾಗಳಿ ಬೇರೆಳೆದಪ್ಪ
ಬೆಲ್ಲವತ್ತದ ಕಾಯಿ ಕಳಿಲೆ
ಚಳ್ಳೆಯ ಕಾಯರಮಾದಲ ಪಾಪಟೆ
ಯಲ್ಲವನು ಬಡಿಸಿದರು

ಸೋಮನಾಥ ಕವಿಯ ರುಕ್ಮಾಂಗದ ಚರಿತೆ

೧೭. ಬಗಿದಗುಳೊಂದದಂತೆ ತೆಗೆದಾರಿಸಿದೋಗರದೊಳ್ ಪೊದಳ್ದುಕ
ಮ್ಮಗೆ ಕೆನೆಗೊಂಡ ಗೆಡ್ಡೆಮೊಸರಂ ಸುರಿದೇಲೆಯ ಚೂರ್ಣವಿಕ್ಕಿ ಪೊ
ಯ್ದೊಗುಮಿಗೆ ಬೇಳೆಗೆಯ್ದು ಮೆಳಸಂ ತಳಿದಲ್ಲದ ಚೆಲ್ಲಿಯಂಪವ
ಣ್ಬುಗೆ ಕಲಸಿರ್ದ ತಣ್ಗಲಸುಗೂಳನಿಳಾಪತಿಗಿತ್ತನಚ್ಚಿಯಿಂ

ದೊಡ್ಡಯ್ಯ ವಿರಚಿತ ಚಂದ್ರಪ್ರಭ ಚರಿತ

ಈ ಪದ್ಯಗಳನ್ನು ಕವಿಚರಿತೆ ಭಾಗ ೧, ೨ ಹಾಗೂ ೩ ಸಂ : ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್;
ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ಸಂಪುಟಗಳಿಂದ ಆಯ್ದುಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

೨. ಕವಿ ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಗಳ ಅಕಾರಾದಿ

ಈ ಅಕಾರಾದಿಯನ್ನು ಮಂಗರಸ ವಿರಚಿತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಪಾದಕರು ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ್, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೧೯೬೯ ಕೃತಿಯ ಅನುಬಂಧ ಭಾಗದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

೩. ಕವಿ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕನ ಸೂಪಗಳ ಅಕಾರಾದಿ

ಸೋಮಕಪಯ ೮-೩
ಹಪ್ಪಳ ೩೫-೨೭
ಹವಿಪ್ರಕಾಶವಘೃತ ೮-೨೨
ಹಸಿಯಳೆ ೮-೨೬
ಹಾಗಲಕಾಯಿ ೮-೩೫
ಹಾಗಲದುಂಡೆಗಾಯಿ ೮-೩೪
ಹಿಂಡಿ ೧೮-೨೨
ಹಿತ್ತಿಲವರೆಕಾಯಿ ೮-೪೪
ಹೀರ ೮-೪೦
ಹೀರೆಕಾಯಿ ೮-೪೧
ಹುಣಿಸೆ ೧೮-೨೨
ಹುರಿಬಾಳುಕ ೮-೨೯
ಹೂರಗೆ ೮-೯
ಹೂರಣಗಡುಬು ೮-೨೦
ಹೂರಣದಜೊಲ್ಲಿಕೆ ೮-೯
ಹೂರಣದಪಲ್ಲಿಕೆ ೮-೯
ಹೆಸರಪರಿವು ೮-೨೭
ಹೇರಿಳಿ ೧೮-೨೨

ಈ ಅಕಾರಾದಿಯನ್ನು ಕವಿ ಗುರುಲಿಂಗದೇಶಿಕ ವಿರಚಿತ ಲಿಂಗಪುರಾಣ, ಸಂ. ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೧೯೯೭, ಕೃತಿಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪದಸೂಚಿಯಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

೪. ಕವಿ ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಸೂಪಗಳ ಅಕಾರಾದಿ

ಅನ್ನ ೮-೨
ಅಂಬಿಲ ಪಳಿದ್ಯ ೮-೫೫
ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ೮-೧೧
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ೮-೨೦
ಕ್ಷೀರದುಂಡೆ ೮-೧೦
ಖಂಡಘೃತಪೂರಿತ ೮-೭
ಖಂಡ ಲಡ್ಡುಗೆ ೮-೧೪
ಗಟ್ಟಿ ಪಾಲಂ ೮-೪೫
ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ೮-೪೯
ಘೃತ ೮-೪೪
ಘೃತಪೂರಿತ ೮-೬
ಪಾಯಸ ೮-೪
ಪಾಲಂ ೮-೪೬
ಪಾಲವುಗು ೮-೯
ಪೂರಿಗೆ ೮-೮
ಬೆಣ್ಣೆ ೮-೪೩
ಬೇಲದಹಣ್ಣಿನಹಾಲು ೮-೪೭
ಮಜ್ಜಿಗೆ ೮-೫೩
ಮೇಲೋಗರ ೮-೨೧, ೨೨, ೨೩
ಮೊಸರು ೮-೪೮, ೫೧
ಲಡ್ಡುಗೆ ೮-೧೨, ೧೩
ಲೊಕ್ಕಿಪುಳಿ ೮-೨೬
ಶರ್ಕರೆ ೮-೩೯
ಶಿಖರಣೆ ೮-೫೪
ಸಂಕಟಿ ೯-೪೫
ಸಂಡಗೆ ೮-೧೭, ೧೮
ಸುವಾಸನೆ ತುಪ್ಪ ೮-೪೦. ೪೧, ೪೨

ಈ ಅಕಾರಾದಿಯನ್ನು ಕವಿ ಚಾವುಂಡರಾಯ ವಿರಚಿತ ಲೋಕೋಪಕಾರ, ಸಂ. ಎಚ್.ಶೇಷಾ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್ ; ಗೌರ್ನಮೆಂಟ್ ಓರಿಯೆಂಟಲ್ ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಭಂಡಾರ ಮದ್ರಾಸ್ , ೧೯೫೦, ಗ್ರಂಥದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಪರಾಮರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು

೧. ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳು

೧. ಅಕ್ರೂರ ಚರಿತೆ, (ಸಂ) ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣಶರ್ಮ ಬೆಟಗೇರಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೬೯

೨. ಅಜಿತ ತೀರ್ಥಂಕರ ಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ ಹಾಗೂ ರಾಮೇಗೌಡ, ಗೀತಾ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೮

೩. ಅಭಿನವ ದಶಕುಮಾರ ಚರಿತೆ, (ಗದ್ಯಾ) ಜಿ.ಆರ್.ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೪. ಅನಂತನಾಥ ಚರಿತೆ, (ಸಂ) ಡಾ. ವೈ.ಸಿ.ಭಾನುಮತಿ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೧

೫. ಅನಂತನಾಥ ಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಎಚ್.ದೇವೀರಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಎಂ.ಸಿ.ಪದ್ಮನಾಭಶರ್ಮ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೨

೬. ಅರವತ್ನಾಲ್ಕು ಕಲೆಗಳು, (ಲೇ) ಮ.ಶ್ರೀಧರಮೂರ್ತಿ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಜಿ.ಎಸ್.ಶಿವರುದ್ರಪ್ಪ, (ಪ್ರ) ಕೆ.ಸಿ.ಶಿವಪ್ಪ ಪ್ರಕಟಣಾ ಮತ್ತು ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸ ವಿಭಾಗ, ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೪

೭. ಅಲಂಕಾರ ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು: ಒಂದು ಸಮೀಕ್ಷೆ, (ಲೇ) ಡಾ. ಬಿ.ವ್ಹಿ.ಮಲ್ಲಾಪುರ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೨೦೦೦

೮. ಆದಿಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಕೆ.ಜಿ.ಕುಂದಣಗಾರ ಹಾಗೂ ಅನಂತ ಅಣ್ಣಾರಾವ ಚೌಗುತಿ, ಶ್ರೀ ಚಂದ್ರಪ್ರಭ ಪ್ರಿಂಟಿಂಗ್ ಪ್ರೆಸ್, ಬೆಳಗಾವಿ, ೧೯೫೩

೯. ಆಯುರ್ವೇದಿಯ ಪ್ರಕೃತಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆ, (ಲೇ) ಡಾ. ಎಂ.ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣರಾವ್, ಸಾಹಿತ್ಯ ಭಂಡಾರ, ಜಂಗಮಮೇಸ್ತ್ರಿ ಗಲ್ಲಿ, ಬಳೆಪೇಟೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೪

೧೦. ಆರೋಗ್ಯ ದರ್ಪಣ, (ಲೇ) ಆಯುರ್ವೇದಾಚಾರ್ಯ ಪಂಡಿತ, ಶ್ರೀ ಶಿವಕುಮಾರ ಸ್ವಾಮಿಗಳವರು, (ಪ್ರ) ರಾಜಲಕ್ಷ್ಮೀ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೯

೧೧. ಆಹಾರ ಪೋಷಣೆಯ ಪರಿಚಯ, (ಲೇ) ಎಚ್.ಬಿ.ಶಿವಲೀಲಾ, (ಪ್ರ) ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೧೯೯೬

೧೨. ಇಮ್ಮಡಿ ಚಿಕ್ಕಭೂಪಾಲನ ಸಾಂಗತ್ಯ, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಹಾಗೂ ಡಾ. ಬಿ.ಆರ್.ಹಿರೇಮಠ, (ಪ್ರ) ಶ್ರೀ ನಿ.ಪ್ರ.ಮಹಾಂತ ಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಶ್ರೀಗುರು ಮೃತ್ಯುಂಜಯ ಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಶ್ರೀ ಮುರುಘಾಮಠ ಧಾರವಾಡ, ೧೯೭೭

೧೩. ಕನಕ ಸಾಹಿತ್ಯದರ್ಶನ, (ಸಂ) ಡಾ. ದೇ.ಜವರೇಗೌಡ, ಕನ್ನಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೦

೧೪. ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಕನ್ನಡ ಛಂದಸ್ಸಿನ ಚರಿತ್ರೆ ಸಂಪುಟ-೧. (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಹಾ.ಮಾ.ನಾಯಕ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೦

೧೫. ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, ಸಂಪುಟಗಳು ೪-೫. (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಹಾ.ಮಾ.ನಾಯಕ, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೭

೧೬. ಕನ್ನಡ ಛಂದಸ್ಸು, ಡಾ. ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರಿ(ಮೂರನೇ ಮುದ್ರಣ) (ಪ್ರ) ಡಿ.ವಿ.ಕೆ.ಮೂರ್ತಿ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೫

೧೭. ಕನ್ನಡ ಜೈಮಿನಿ ಭಾರತ, (ಸಂ) ದೇವುಡು ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರೀ ಹಾಗೂ ಬ.ಶಿವಮೂರ್ತಿಶಾಸ್ತ್ರೀ (ಪ್ರ) ಮೈಸೂರು ಸಂಸ್ಥಾನದ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೫೬

೧೮. ಕನ್ನಡ ಭಾಷಾಶಾಸ್ತ್ರ, (ಲೇ) ರಾ.ಯ.ಧಾರವಾಡಕರ, (ಎಂಟನೇ ಪರಿಷ್ಕೃತ ಸಂಸ್ಕರಣ) ಗೀತಾ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೮

೧೯. ಕನ್ನಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿ (ಪ್ರಬಂಧಗಳ ಸಂಕಲನ), (ಲೇ) ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ್, (ಪ್ರ) ಕರ್ನಾಟಕ ಸಹಕಾರೀ ಪ್ರಕಾಶನ ಮಂದಿರ ನಿಯಮಿತ ಚಾಮರಾಜಪೇಟೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೬೭

೨೦. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ, (ಪರಿಷ್ಕೃತ ಆವೃತ್ತಿ), ರಂ.ಶ್ರೀ.ಮುಗಳಿ, (ಪ್ರ) ಉಷಾ ಸಾಹಿತ್ಯಮಾಲೆ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೪

೨೧. ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಪೀಠದ ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಸೂಚಿಸಂಪುಟಗಳು (೧ರಿಂದ ೮), (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ

೨೨. ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಸೂಚಿ ಸಂಪುಟ-೧, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಫ್.ಟಿ.ಹಳ್ಳಿಕೇರಿ, ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೦

೨೩. ಕನ್ನಡ ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ವರ್ಣನಾತ್ಮಕ ಸೂಚಿ ಸಂಪುಟ ೧ ರಿಂದ ೯, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಎಚ್.ದೇವೀರಪ್ಪ, ಪ್ರಾಚ್ಯವಿದ್ಯಾ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು

೨೪. ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜ ವಿಜಯ, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಶಾಮಾಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೧

೨೫. ಕರ್ನಾಟ ಭಾರತ ಕಥಾಮಂಜರಿ, (ಸಂ) ಕುವೆಂಪು ಹಾಗೂ ಮಾಸ್ತಿ ವೆಂಕಟೇಶ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೮

೨೬. ಕರ್ನಾಟಕ ಕಾದಂಬರಿ, (ಗದ್ಯಾ) ಹ.ವೆ.ನಾರಾಯಣಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೨೭. ಕರ್ನಾಟಕ ಪಂಚತಂತ್ರಂ, (ಗದ್ಯಾ) ಗುಂಡ್ಮಿ ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಐತಾಳ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೬

೨೮. ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, (ಲೇ) ದೇವುಡು ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರೀ, (ಪ್ರ) ಶಾರದ ಪ್ರಕಾಶನ, ಗಾಂಧೀನಗರ ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೩೯

೨೯. ಕೊಮಾರರಾಮಯ್ಯನ ಚರಿತ್ರೆ, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೧

೩೦. ಕ್ರೀಡಾಭಿರಾಮ (ತೆಲುಗಿನಿಂದ ಕನ್ನಡಕ್ಕೆ) ಡಾ. ಆರ್ವಿಯಸ್ ಸುಂದರಂ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೦

೩೧. ಗತಿಬಿಂಬ, (ಲೇ) ಡಾ. ಜಿ.ಎಸ್.ಶಿವರುದ್ರಪ್ಪ, ಸುರುಬಿ ಪ್ರಕಾಶನ (ಎರಡನೇ ಮುದ್ರಣ), ಸರಸ್ವತೀಪುರಂ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೪

೩೨. ಗದಾಯುದ್ಧ, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಪಿ.ಸುಬ್ರಾಯಭಟ್, ಕಾಸರಗೋಡು-೩, ೧೯೭೫

೩೩. ಗುರುಭೋದಾಮೃತ, (ಸಂ) ಸಿದ್ಧಗಂಗಯ್ಯ ಹಾಗೂ ಮರಿಬಸವರಾಧ್ಯ, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೪

೩೪. ಗುರುರಾಜ ಚಾರಿತ್ರ, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಸಂ.ಶ್ರೀ.ಭೂಸನೂರುಮಠ, ಮ.ನಿ.ಮೃತ್ಯುಂಜಯ ಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಮುರುಘಾಮಠ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೫೦

೩೫. ಗೋಪಾಲದಾಸರ ಕೃತಿಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಟಿ.ಎನ್.ನಾಗರತ್ನ, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, (೨ನೇ ಮುದ್ರಣ) ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು ೧೯೮೭

೩೬. ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣ ಸಂಪುಟ ೧-೨, (ಗದ್ಯಾ) ಎಂ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ್, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೩೭. ಚಂದ್ರಪ್ರಭ ಪುರಾಣ, (ಗದ್ಯಾ) ಆರ್.ವಿ.ಕುಲಕರಣಿ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೩೮. ಚಂದ್ರಪ್ರಭಚರಿತೆ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು ೧೯೮೦

೩೯. ಚೋರ ಬಸವೇಶ್ವರ ಕಾವ್ಯ, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಸ್.ಸುಂಕಾಪುರ ಹಾಗೂ ಪಂ.ನಾಗಭೂಷಣಶಾಸ್ತ್ರಿ, (ಪ್ರ) ಶ್ರೀ ಮ.ನಿ.ಪ್ರ.ಮಹಾಂತಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಶ್ರೀ ಗುರು ಮೃತ್ಯುಂಜಯಸ್ವಾಮಿಗಳು, ಮುರುಘಾಮಠ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೭೧

೪೦. ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯದರ್ಶನ-೨೦, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಚ್.ಎಮ್.ಮಹೇಶ್ವರಯ್ಯ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೯೮

೪೧. ಜಾನಪದ ವೀಕ್ಷಣೆ, (ಲೇ) ಡಾ. ಅಂಬಳಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ, ಪ್ರಜ್ವಲ ಪ್ರಕಾಶನ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೭

೪೨. ಜೀವನ ಸೌಂದರ್ಯ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ, (ಲೇ) ಡಿ.ವಿ.ಗುಂಡಪ್ಪ, ಕಾವ್ಯಾಲಯ, ಐದನೇ ಮುದ್ರಣ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೦

೪೩. ಜೈಮಿನಿ ಭಾರತ, (ಸಂ) ದೇವುಡು ನರಸಿಂಹಶಾಸ್ತ್ರೀ ಮತ್ತು ಬ.ಶಿವಮೂರ್ತಿಶಾಸ್ತ್ರೀ (ಪ್ರ) ಮೈಸೂರು ಸಂಸ್ಥಾನದ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೫೬

೪೪. ತೊರವೆ ರಾಮಾಯಣ-೧. (ಗದ್ಯಾ) ಕೆ.ಎಸ್.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೪೫. ತತ್ತ್ವಪದಗಳು: ಪ್ರಾತಿನಿಧಿಕ ಸಂಕಲನ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಶಾಂತರಸ, ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾದೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೦

೪೬. ಧರ್ಮಾಮೃತಂ, (ಗದ್ಯಾ) ಕೆ.ವೆಂಕಟರಾಮಪ್ಪ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೪೭. ದಶಾವತಾರ ಚರಿತೆ, (ಸಂ) ವೈ.ಸಿ.ಭಾನುಮತಿ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೮

೪೮. ನಂಜುಂಡ ವಿರಚಿತ ಕೃತಿಗಳು, (ಸಂ) ಎನ್.ಬಸವರಾಧ್ಯ, ಗೀತಾ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೫

೪೯. ನಳಚಂಪು, (ಗದ್ಯಾ) ಡಾ. ಜಿ.ವರದರಾಜ್ ರಾವ್, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೫೦. ನಿಜಗುಣ ಶಿವಯೋಗಿಯ ತತ್ತ್ವದರ್ಶನ, (ಗದ್ಯಾ) ಡಾ. ಎಲ್.ಬಸವರಾಜು, (ಪ್ರ) ಜಗದ್ಗುರು ಶ್ರೀ ಶಿವರಾತ್ರೀಶ್ವರ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೧

೫೧. ನೇಮಿನಾಥ ಪುರಾಣಂ, (ಸಂ) ಡಾ. ಬಿ.ಎಸ್.ಕುಲಕರ್ಣಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೬೮

೫೨. ಪಂಪಭಾರತ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಅನಂತರಂಗಾಚಾರ್, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೭

೫೩. ಪದ್ಮರಾಜ ಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಸಿ.ಹಿರೇಮಠ, (ಪ್ರ) ಮೃತ್ಯುಂಜಯ ಮಹಾಸ್ವಾಮಿಗಳು ಮುರುಘಾಮಠ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೫೮

೫೪. ಪುರಂದರ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ ಸಂಪುಟಗಳು ೧, ೨, ೩, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಸಾ.ಕೃ.ರಾಮಚಂದ್ರರಾವ್, ಕನ್ನಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೫

೫೫. ಪ್ರಭುಲಿಂಗಲೀಲೆ, (ಗದ್ಯಾ) ಡಾ. ಎಸ್.ವಿದ್ಯಾಶಂಕರ, ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ ೧೪-೩.೨. ನೃಪತುಂಗ ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೫

೫೬. ಪ್ರವಾಸಿ ಕಂಡ ಇಂಡಿಯಾ ಭಾಗ-೧, ೨, ೩, (ಸಂ) ಎಚ್.ಎಲ್.ನಾಗೇಗೌಡ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು

೫೭. ಭರತೇಶ ವೈಭವ ಸಂಗ್ರಹ, (ಸಂ) ಟಿ.ಎಸ್.ಶಾಮರಾವ್, (ಪ್ರ) ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೫

೫೮. ಬಸವಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಇಷ್ಟಲಿಂಗಪ್ಪ ಸಿದ್ಧರಾಮಪ್ಪ ಪಾವಟೆ, ಕೊಟ್ಟೂರೇಶ ಮಲ್ಲೇಶಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಮಹಾಲಿಂಗಪ್ಪ, (ಪ್ರ) ಲಿಂಗಾಯತ ವಿದ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಸ್ಥೆ ಧಾರವಾಡ, ೧೯೬೯

೫೯. ಪಾಲ್ಕುರಿಕೆ ಸೋಮನಾಥನ ಬಸವಪುರಾಣ, (ಅನು) ಡಾ. ಪಿ.ವಿ.ನಾರಾಯಣ, ತರಳಬಾಳು ಪ್ರಕಾಶನ, ಅಣ್ಣನ ಬಳಗ, ಸಿರಿಗೆರೆ, ೧೯೮೨

೬೦. ಬಸವರಾಜ ವಿಜಯಂ, (ಗದ್ಯಾ) ಪಂಡಿತ ಚನ್ನಪ್ಪ ಎರೇಸೀಮೆ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೨

೬೧. ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಡಾ. ಎಸ್.ಶ್ರೀಕಂಠಶಾಸ್ತ್ರೀ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಕೆ.ವಿ.ಪುಟ್ಟಪ್ಪ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೫೪

೬೨. ಮಹಾದೇವಿಯಕ್ಕನ ಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಬಿ.ನಂ.ಚಂದ್ರಯ್ಯ, ಶರತ್ ಪ್ರಕಾಶನ, ಸರಸ್ವತಿಪುರಂ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೮

೬೩. ಮೋಹನ ತರಂಗಿಣಿ, (ಸಂ) ಡಾ. ಆರ್.ಸಿ.ಹಿರೇಮಠ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೭೩

೬೪. ರಾಮನಾಥ ಚರಿತೆ, (ಸಂ) ಎಚ್.ದೇವೀರಪ್ಪ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೪೯

೬೫. ರಾಜಾವಳಿ ಕಥಾಸಾರ, (ಸಂ) ಬಿ.ಎಸ್.ಸಣ್ಣಯ್ಯ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೮

೬೬. ಲಿಂಗಪುರಾಣ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್. ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೭

೬೭. ಲೀಲಾವತಿ ಪ್ರಬಂಧಂ, (ಸಂ) ಕೆ.ವೆಂಕಟರಾಮಪ್ಪ ಹಾಗೂ ದೇ.ಜವರೇಗೌಡ, ಶಾರದಾ ಮಂದಿರ, ರಾಮಯ್ಯರ್ ರಸ್ತೆ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೬

೬೮. ವಚನಭಾರತ (೭ನೇ ಮುದ್ರಣ), (ಲೇ) ಎ.ಆರ್.ಕೃಷ್ಣಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಗೀತಾ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೯

೬೯. ವಡ್ಡಾರಾಧನೆ, (ಸಂ) ಡಾ. ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್, ಡಿ.ವಿ.ಕೆ.ಮೂರ್ತಿ, ಮೂರನೇ ಮುದ್ರಣ, ಮೈಸೂರು, ೨೦೦೧

೭೦. ವರನಂದಿ ಕಲ್ಯಾಣ, (ಸಂ) ಕೆ.ಎಸ್.ರತ್ನಮ್ಮ ಮತ್ತು ಸ.ನ.ಗಾಯತ್ರಿ, (ಪ್ರ) ಸಂವಹನ, ಶಿವರಾಂ ಪೇಟೆ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೧

೭೧. ಶಾಂತಿಪುರಾಣ, (ಅನು) ಹಂಪ ನಾಗರಾಜಯ್ಯ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೨

೭೨. ಷಟ್ ಸ್ಥಲ ಶಿವಾಯಣ-೨೫, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ ಮತ್ತು ಡಾ. ಸಿ.ಪಿ.ಕೃಷ್ಣಕುಮಾರ್ , (ಪ್ರ) ವೀರಶೈವ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಶ್ರೀ ಜಗದ್ಗುರು ತೋಂಟದಾರ್ಯ ಸಂಸ್ಥಾನ ಮಠ, ಡಂಬಳ-ಗದಗ, ೧೯೯೯

೭೩. ಸಕಲವೈದ್ಯ ಸಂಹಿತಾ ಸಾರಾರ್ಣವ, (ಸಂ) ಡಿ.ಶ್ರೀನಿವಾಸಚಾರ್ ಹಾಗೂ ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, (ಪ್ರ) ಪ್ರಾಚ್ಯವಿದ್ಯಾ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೪

೭೪. ಸನತ್ಕುಮಾರ ಚರಿತೆ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೦

೭೫. ಸಂಭಾರ ಜಿನಿಸುಗಳು ಮತ್ತು ರುಚಿಕಾರಕಗಳು, (ಲೇ) ಜೆ.ಎಸ್.ಪೃಥ್ವಿ, (ಅನು) ವೈ.ಎಸ್.ಲೂಯಿಸ್ ನ್ಯಾಷನಲ್ ಬುಕ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯಾ, ೧೯೯೫

೭೬. ಸಮ್ಯಕ್ತ್ವ ಕೌಮುದಿ, (ಸಂ) ಶ್ರೀ.ಬಿ.ಬಿ.ಮಹೀಶವಾಡಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೭೬

೭೭. ಸಮಗ್ರ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಪುಟಗಳು ೧ ರಿಂದ ೪, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಜಿ.ಎಸ್.ಶಿವರುದ್ರಪ್ಪ, ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು

೭೮. ಸಮಗ್ರ ವಚನ ಸಂಪುಟಗಳು ೧ ರಿಂದ ೧೦, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೩

೭೯. ಸಾಮಾನ್ಯನಿಗೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆ ಸಂಪುಟ-೩, (ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ), (ಲೇ) ಎಂ.ವಿ.ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೫

೮೦. ಸುಕುಮಾರಚರಿತೆ, (ಸಂ) ಟಿ.ಎಸ್.ಶಾಮರಾವ್ ಹಾಗೂ ಡಿ.ಎಲ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್, (ಪ್ರ) ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಘ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ೧೯೫೪

೮೧. ಸುವರ್ಣ ಜಾನಪದ ೧-೨, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಎಚ್.ಜೆ.ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೮

೮೨. ಸಿದ್ಧರಾಮ ಚಾರಿತ್ರ, (ಗದ್ಯಾ) ಆರ್.ಎಸ್.ರಾಮರಾವ್, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು (ಎರಡನೇ ಮುದ್ರಣ) ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೯

೮೩. ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ಭೀಮವ್ವನ ಹಾಡುಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಹಾ.ಮಾ.ನಾಯಕ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೪

೮೪. ಹರಿದಾಸ ಸಾಹಿತ್ಯಸಾರ, (ಲೇ) ಡಾ. ಜಿ.ವರದರಾಜರಾವ್, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೭

೮೫. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೧೯೯೯

೮೬. ಹೆಳವನಕಟ್ಟೆ ಗಿರಿಯಮ್ಮನ ಹಾಡುಗಳು, (ಸಂ) ಟಿ.ಕೆ.ಇಂದೂಬಾಯಿ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೭

೮೭. ಹಾಲಾಸ್ಯ ಪುರಾಣಂ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೫

೮೮. Social life in Medieval Karnataka: Jyotsna Kamat, Abhinav Publications, New Delhi, 1980

೨. ಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳು

೧. ಅಶ್ವಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೭

೨. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ವಿವೇಕ, (ಸಂ) ಎಂ.ಕೇಶವಭಟ್ಟ, ಗೀತಾ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೩

೩. ಕಾವ್ಯಾವಲೋಕನಂ, (ಸಂ) ಎಚ್.ಆರ್.ರಾಮಸ್ವಾಮಿ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್ (ಮೂರನೇ ಮುದ್ರಣ), ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೬

೪. ಕಾವ್ಯಸಾರಂ, (ಸಂ) ಎನ್.ಅನಂತರಂಗಾಚಾರ್, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೩

೫. ಜನವಶ್ಯ, (ಸಂ) ಜಿ.ಜಿ.ಮಂಜುನಾಥನ್, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೭

೬. ಜಾತಕ ತಿಲಕಂ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಪ್ರಾಚ್ಯವಿದ್ಯಾ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೫೪

೭. ಭಾರತೀಯ ಕಾವ್ಯಮೀಮಾಂಸೆ, (ಲೇ) ತೀ.ನಂ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಕೆ.ವಿ.ಪುಟ್ಟಪ್ಪ, ಕನ್ನಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೫೩

೮. ಮದನ ತಿಲಕ, (ಸಂ) (ಪ್ರ) ಆರ್.ಎಸ್.ಪಂಚಮುಖಿ, ಡಾಯರಿಕ್ಟರ್, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೫೩

೯. ಮಾಧವಾಲಂಕಾರಂ, (ಸಂ) ಡಾ. ಎಚ್.ತಿಪ್ಪೇರುದ್ರಸ್ವಾಮಿ, ಗೀತಾ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೮

೧೦. ರಟ್ಟಮತ, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್, ಗೌರ್ನಮೆಂಟ್ ಓರಿಯೆಂಟಲ್, ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಭಂಡಾರ, ಮದರಾಸು, ೧೯೫೦

೧೧. ರಸರತ್ನಾಕರಂ, (ಸಂ) ಎ.ವೆಂಕಟರಾವ್ ಮತ್ತು ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್ , ಆನಂದ ಪ್ರೆಸ್ , ಮದ್ರಾಸು, ೧೯೩೨, Kanavese Series No.೨

೧೨. ಶಬ್ದಮಣಿದರ್ಪಣ, (ಸಂ) ತ.ಸು.ಶಾಮರಾಯ ಮತ್ತು ಎಚ್.ನಂಜೇಗೌಡ, (ಪ್ರ) ಪುಸ್ತಕಾಲಯ (ದ್ವಿತೀಯ ಮುದ್ರಣ) ಮೈಸೂರು, ೧೯೮೬

೧೩. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, (ಸಂ) ಎಸ್.ಎನ್.ಕೃಷ್ಣಜೋಯಿಸ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೯

೧೪. ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ, (ಸಂ) ಯು.ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ಓರಿಯಂಟಲ್ ಮ್ಯಾನ್ಯೂಸ್ಕ್ರಿಪ್ಟ್ ಲೈಬ್ರರಿ, ಮದ್ರಾಸು, ೧೯೫೦

೧೫. ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ ಸಂಪುಟ-೧, (ಅನು) ಪ್ರ.ಸಂ. ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೯೬

೧೬. ಲೋಕೋಪಕಾರಂ, (ಸಂ) ಎಚ್.ಶೇಷಾಯ್ಯಂಗಾರ್, ಗೌರ್ನಮೆಂಟ್ ಓರಿಯೆಂಟಲ್ ಹಸ್ತಪ್ರತಿ ಭಂಡಾರ, ಮದರಾಸು, ೧೯೫೦

೧೭. ಶಿವತತ್ತ್ವರತ್ನಾಕರ ಸಂಪುಟ-೧, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಮಲ್ಲೇಪುರಂ ಜಿ.ವೆಂಕಟೇಶ, (ಪ್ರ) ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೧೯೯೯

೩. ಸಂಶೋಧನಾ ಕೃತಿಗಳು

೧. ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಗೀತೆಗಳು, ಡಾ. ಬಿ.ಎಸ್.ಗದ್ದಗಿಮಠ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೬೩

೨. ಕನ್ನಡ ದಾಖಲು ಸಾಹಿತ್ಯ, ಡಾ. ಕೆ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೦

೩. ಕನ್ನಡ ಶಾಸನಗಳ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಎಂ.ಚಿದಾನಂದಮೂರ್ತಿ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೯

೪. ಕನ್ನಡ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಬಿ.ಕೆ.ಹಿರೇಮಠ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ವೀರಶೈವ ಅಧ್ಯಯನ ವೇದಿಕೆ, ಶ್ರೀ ಹಿರೇಮಠ, ಕಸಬಾ ಜಂಬಗಿ, ಮುದ್ದೋಳ, ವಿಜಾಪುರ ಜಿಲ್ಲೆ, ೧೯೯೨

೫. ಕನ್ನಡ ಲೌಕಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರಗ್ರಂಥಗಳು: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಕೊಟ್ರಸ್ವಾಮಿ, (ಅಪ್ರಕಟಿತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ)

೬. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆ ಸಂಪುಟ ೧-೨-೩, ಆರ್.ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೩-೭೪

೭. ಕರ್ನಾಟಕ ಕವಿಚರಿತೆಯ ಅನುಕ್ತ ಕೃತಿಸೂಚಿ (ಸಂಗ್ರಾಹಕರು) ಎಸ್.ಶಿವಣ್ಣ, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೭

೮. ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಮೀಕ್ಷೆ, ಡಾ. ಎಚ್.ತಿಪ್ಪೇರುದ್ರಸ್ವಾಮಿ, ಡಿ.ವಿ.ಕೆ.ಮೂರ್ತಿ, ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿಪುರಂ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೬೮

೯. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪರಿಸರದ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ, ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೭೩

೧೦. ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಎ.ರಂಗಸ್ವಾಮಿ, ದರ್ಶನಕೀರ್ತಿ ಪ್ರಕಾಶನ, ೧೦೩೨, ೮ನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ, ಗೋಕುಲಂ, ೩ನೇ ಹಂತ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೬

೧೧. ದಾಸ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಜಾನಪದ ಅಂಶಗಳು: ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಆರ್.ಸುನಂದಮ್ಮ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೯೪

೧೨. ನೀರದೀವಿಗೆ, ಡಾ. ಕೆ.ವೈ.ನಾರಾಯಣಸ್ವಾಮಿ, ಲೋಹಿಯಾ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬಳ್ಳಾರಿ, ೨೦೦೦

೧೩. ಮಾರ್ಗಸಂಪುಟ-೧, ಡಾ. ಎಂ.ಎಂ.ಕಲಬುರ್ಗಿ, ನರೇಶ್ ಅಂಡ್ ಕಂಪನಿ, ಹನುಮಂತನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೮

೧೪. ಮಲೆನಾಡಿನ ವೈಷ್ಣವ ಒಕ್ಕಲಿಗರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಡಾ. ಅಂಬಳಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೯

೧೫. ಮೂರನೇ ಮಂಗರಸ ಮತ್ತು ಆತನ ಕೃತಿಗಳು, ಡಾ. ಸುಧಾ ಮನ್ನೂರು, ಯಶಸ್ವಿನಿ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೮

೧೬. ವಚನ ಸಾಹಿತ್ಯ: ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ, ಡಾ. ಪಿ.ವಿ.ನಾರಾಯಣ, ವೀರಶೈವ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಶ್ರೀ ಜಗದ್ಗುರು ತೋಂಟದಾರ್ಯ ಸಂಸ್ಥಾನ ಮಠ, ಗದಗ, ೧೯೮೩

೪. ಶಾಸನ ಸಂಪುಟಗಳು

೧. ಎಪಿಗ್ರಾಫಿಯ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಪುಟ-೨, ೩, ೪, ೫, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು

೨. ಶಾಸನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಚಯ, (ಸಂ) ಎ.ಎಮ್.ಅಣ್ಣಿಗೇರಿ, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೬೧

೩. ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಶಾಸನ ಸಂಪುಟ-೩, (ಹಂಪಿ ಶಾಸನಗಳು), (ಸಂ) ಡಾ. ದೇವರಕೊಂಡಾರೆಡ್ಡಿ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೦

೫. ಅರ್ಥಕೋಶ-ವಿಶ್ವಕೋಶಗಳು

೧. ಅಭಿನವಾಭಿಧಾನ ನಿಘಂಟು, (ಸಂ) ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ್, ಮದರಾಸು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮದರಾಸು, ೧೯೫೨

೨. ಅಮರಸಿಂಹನ ಅಮರಕೋಶ, ವಿದ್ವಾನ್ ಎನ್.ರಂಗನಾಥಶರ್ಮ, ಸುವಿದ್ಯಾ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೭೫

೩. ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಕೋಶ, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಎಚ್.ಎಲ್.ನಾಗೇಗೌಡ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೮

೪. ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಸಂಪುಟ ೧-೨, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಡಾ. ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಕಂಬಾರ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೫

೫. ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವಕೋಶ ಸಂಪುಟ ೪, ೧೦, ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು

೬. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟು ಸಂಪುಟಗಳು ೧ ರಿಂದ ೮, (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಎಸ್ .ಬಸವರಾಧ್ಯ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು

೭. ಚತುರಾಸ್ಯ ನಿಘಂಟು, (ಸಂ) ಕಾವ್ಯಪ್ರೇಮಿ, ಪ್ರತಿಭಾ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆ, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೭೪

೮. ಪದಾರ್ಥ ಚಿಂತಾಮಣಿ, ಪಾ.ವೆಂ.ಆಚಾರ್ಯ, ನವಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರಕಾಶನ, (೨ನೇ ಮುದ್ರಣ). ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೮

೯. ಮಹಾಕವಿ ಹರಿಹರನ ಕೃತಿಗಳ ಪದಕೋಶ, ಡಾ. ಬಸವರಾಜ ಮಲ್ಲಶೆಟ್ಟಿ, (ಪ್ರ) ಮಹಾಕವಿ ಹರಿಹರ ಸ್ಮಾರಕ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ, ಹಂಪಿ, ಶ್ರೀ ಜಗದ್ಗುರು ಕೊಟ್ಟೂರುಸ್ವಾಮಿ ಮಠ, ೧೯೯೧

೧೦. ವಚನ ನಿಘಂಟು, ಡಾ. ಮೃತ್ಯುಂಜಯ ರುಮಾಲೆ (ಪ್ರ) ವೀರಶೈವ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಶ್ರೀ ಜಗದ್ಗುರು ತೋಂಟದಾರ್ಯ ಸಂಸ್ಥಾನಮಠ, ಗದಗ, ೨೦೦೩

೧೧. ಸಚಿತ್ರ ಕನ್ನಡ-ಕನ್ನಡ ಕಸ್ತೂರಿಕೋಶ, ಪಂಡಿತ ಚೆ.ಎ.ಕವಲಿ, ರಾಮಾಶ್ರಯ ಬುಕ್ ಡಿಪೋ, ಸುಭಾಷ್ ರೋಡ್, ಧಾರವಾಡ, ೧೯೫೭

೧೨. ಹಳಗನ್ನಡ ನಿಘಂಟು, (ಸಂ) ಎನ್ .ಬಸವರಾಧ್ಯ, ಡಿ.ವಿ.ಕೆ.ಮೂರ್ತಿ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೬

೧೩. ಶ್ರೀವತ್ಸ ನಿಘಂಟು, ಡಾ. ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರೀ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೦

೧೪. A Historical Dietionary of Indian Food, K.T.Achaya oxford University Press, ೧೯೯೮

೧೫. A Kannada-English Dictionary, F.Kittel, Assian educational Servies, Madras, ೧೯೯೦

೧೬. The oxford English Dictionary Volume-xvi Cleardon Press, Oxford, Second edition, ೧೯೮೯

೧೭. Standard Dictionary English- English- Kannada, D.K.Bharadvaja Sankeshwar Printers Pvt. Ltd. Ganday, Reprint, ೨೦೦೦

೬. ಅಭಿನಂದನ ಗ್ರಂಥಗಳು

೧. ಕಾವ್ಯಾನಂದ (ಡಾ. ಸಿದ್ದಯ್ಯ ಪುರಾಣಿಕ) (ಸಂ) ಡಾ. ಸಾ.ಶಿ.ಮರುಳಯ್ಯ, ಡಾ. ಸಿದ್ದಯ್ಯ ಪುರಾಣಿಕ ಅಭಿನಂದನ ಸಮಿತಿ, ಚಾಮರಾಜಪೇಟೆ ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೧

೨. ಸವಿನೆನಪು, (ಟಿ.ಎಸ್.ವೆಂಕಣಯ್ಯನವರ ಸ್ಮಾರಕ ಗ್ರಂಥ) (ಪ್ರ.ಸಂ.) ಕೆ.ವಿ.ಪುಟ್ಟಪ್ಪ, ತ.ವೆ.ಸ್ಮಾರಕ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆ, ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿಪುರಂ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೦

೩. ಸಂಶೋಧನ, (ಡಾ. ಚಿದಾನಂದಮೂರ್ತಿ ಗೌರವ ಸಂಪುಟ), (ಸಂ) ಲಕ್ಷ್ಮಣ ತೆಲಗಾವಿ, ಡಾ. ಎಂ.ಚಿದಾನಂದಮೂರ್ತಿ ಅಭಿನಂದನ ಸಮಿತಿ, ವಿಜಯನಗರ ೨ನೇ ಹಂತ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೧

೪. ಸಾರ್ಥಕ (ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ) (ಸಂ) ಡಾ. ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣಾಭಟ ಅರ್ತಿಕಜೆ, ಪ್ರೊ. ಎಂ.ಮರಿಯಪ್ಪಭಟ ಸಂಸ್ಮರಣ ಸಮಿತಿ, ಮೈಲಾಪುರ, ಮದರಾಸು, ೧೯೯೫

೭. ಸಂಚಿಕೆಗಳು/ಪತ್ರಿಕೆಗಳು

೧. ಇತಿಹಾಸ ದರ್ಶನ ಸಂಚಿಕೆ (ಸಂಪುಟ ೧೫/೨೦೦೦), (ಸಂ) ಎಂ.ಜಿ.ನಾಗರಾಜ್, ಡಾ. ಪಿ.ವಿ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ, ಕನ್ನಡ ಇತಿಹಾಸ ಅಕಾಡಮಿ (ರಿ) ಬೆಂಗಳೂರು

೨. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪತ್ರಿಕೆ ೬೪/೧, ೧೯೮೩, ಕನ್ನಡ ಲಕ್ಷಣ ಗ್ರಂಥಗಳ ಸಂಪಾದನೆ, (ಲೇ) ಡಾ. ಟಿ.ವಿ.ವೆಂಕಟಾಚಲಶಾಸ್ತ್ರೀ

೩. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪತ್ರಿಕೆ ೬೬/೬೭, ೧೯೮-೮೨, ಚತುಷಷ್ಠಿ ಕಲೆಗಳು, (ಲೇ) ಡಾ. ಎಸ್.ಅನಂತ ರಂಗಾಚಾರ್

೪. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪತ್ರಿಕೆ ೭೫/೧, ೧೯೯೭, ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಊಟೋಪಚಾರ, (ಲೇ) ಡಾ. ಕೆ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ

೫. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ಪತ್ರಿಕೆ ೬೬/೧, ೧೯೯೭, ಕನ್ನಡ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲ, (ಲೇ) ಡಾ. ಕೆ.ಶ್ರೀಕಂಠಯ್ಯ

೬. ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾರತಿ ೨/೨, ೧೯೭೦, ಎಂಟುಹಿಟ್ಟು, (ಲೇ) ಶ್ರೀ ಎಸ್.ಜಿ.ಘಟಪಣದಿ

೭. ಪ್ರಜಾವಾಣಿ, ಫೆಬ್ರುವರಿ ೨೦, ೨೦೦೩, ಪುಟ III, (ಕರ್ನಾಟಕ ದರ್ಶನ) ‘ಆವುಗೆ’ (ಲೇ) ಎನ್.ಕುಶಾಲಕ್ಷರ



